

Rezept

Orangensauce mit Chili

Ein Rezept von Orangensauce mit Chili, am 17.12.2025

Zutaten

2	frische, rote Chilischoten	1	Schalotte
1	Bio-Orange	1 EL	Butter
1 EL	Mehl	350 ml	Hühner- oder Gemüsefond
2 EL	süß-scharfe Chilisauce		1/4 TL Zimtpulver
	1/4 TL gemahlener Piment		Salz
	Pfeffer	1	Frühlingszwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischoten längs aufschlitzen, abbrausen und entkernen. Schalotte schälen und beides fein würfeln. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Spänen abziehen, den Saft auspressen.
2. Die Butter erhitzen, Schalotten und Chilischoten darin 3 Min. andünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 2 Min. anschwitzen, aber nicht bräunen. Fond, Orangensaft und Chilisauce dazugeben, aufkochen und 15 Min. bei schwacher Hitze offen köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.
3. Die Orangenschale einrühren, die Sauce mit Zimt, Piment, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und nur das Grüne in feine Ringe schneiden, untermischen.