

Rezept

Preiselbeersauce

Ein Rezept von Preiselbeersauce, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Rohrohrzucker (z. B. Muscovadozucker)	500 ml Portwein (oder Apfelsaft)
2 Bio-Orangen	750 g Preiselbeeren (oder Cranberrys)
1 TL Lebkuchengewürz	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 1,2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit Portwein in einem Topf aufkochen und offen in 6-8 Min. sirupartig einkochen lassen. Die Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von 1 Orange abreiben. Saft von beiden Orangen auspressen. Die Preiselbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen.
2. Preiselbeeren, Orangensaft und -schale in den Portweinsirup geben, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 15-20 Min. kochen, bis die meisten Beeren geplatzt sind.
3. Die Sauce mit Lebkuchengewürz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Die kochend heiße Masse sofort in Schraubdeckelgläser füllen und die Gläser verschließen. Schmeckt warm und kalt.