



Orangen - Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu Mousse, Cremes, Eiscreme, Schokolade und warmen Desserts

Zutaten

- ½ l Orangensaft
- 1/4 l trockener Weißwein
- Saft 1 Zitrone
- Etwas Zitronen und Orangen Abrieb
- 40 g Zucker
- 2 cl Grand Marnier
- Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker bei mittlerer Hitze leicht goldbraun karamellisieren und mit den Säften und dem Weißwein ablöschen, loskochen. Zitronen - und Orangenabrieb dazu geben, 2 - 3 min. reduzieren lassen.

Schritt2

Leicht mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden, auskühlen lassen und mit dem Grand Marnier oder Cointreau vollenden.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-sauce/>