



Orangensoße zu Enten - oder Wildgerichten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, einfach erklärt, schnell gemacht

Zutaten

- Die Haut und Abschnitte
- 1/ 4 l brauner Entenfond aus dem Supermarkt
- Saft 1 Orange und etwas Abrieb
- 2 Cl Orangen Likör (z. B. Grand Marnier)
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 Tl Puderzucker
- 1 Tl kalte Butter
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Haut - und Abschnitte der parierten Entenbrust zum Anbrat - Satz aus der Bratpfanne geben. (z. B. von Barbarie - Entenbrust)

Schritt2

Anbraten, Farbe nehmen lassen und mit dem Puderzucker bestäuben, leicht karamellieren.

Schritt3

Zunächst mit dem Entenfond ablöschen, etwas reduzieren lassen. Erst jetzt den Orangen - und Zitronensaft / Abrieb, sowie den Likör dazu geben.

Schritt4

Auf die benötigte Menge einkochen lassen, ev. ganz leicht mit etwas angerührter Speisestärke binden, nachschmecken.

Schritt5

Kurz vor dem Servieren die kalte Butter unter montieren.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangensosse-zu-enten-oder-wildgerichten/>