

# 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/>