



Eingelegte Orangen



1 Portion

ZUTATEN

- 1 Orange
- Saft von einer halben Orange
- 50 g Zucker (oder weniger je nachdem wie süß die Orange ist) dazu geben
- 2 El Stärke
- 40 ml Weißwein oder Orangenlikör

ZUBEREITUNG

- Orange schälen und die Filets rausschneiden
- Zucker in der Pfanne karamellisieren und mit Weißwein und Orangenlikör ablöschen.
- 1 min. einreduzieren
- Orangensaft dazugeben und einmal aufkochen
- dann mit der angerührten Stärke die Flüssigkeit abbinden
- die Orangenfilets hineingeben und schwenken

Wichtig! Nicht mehr kochen sonst zerfallen die Orangen Filets.

