



Cranberry Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Kalte, fein herb - süße Fruchtsauce, zu Truthahn und zu Vielem mehr

Zutaten

- 350 g frische oder T.K. Cranberry
- 75 ml Cranberry - oder Orangensaft
- Abrieb 1 Orange
- 100 ml Wasser
- 175 g Zucker
- 1 Tl englischer Senf, angerührt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cranberry`s verlesen, waschen, mit den Säften und Orangenabrieb, dem Wasser und Zucker aufkochen. Bei mäßiger Hitze solange köcheln lassen bis die Beeren platzen.

Schritt2

Den angerührten englischen Senf einlaufen lassen, kalt stellen, kalt servieren.

Rezeptart: Chutney, Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** Sauce

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