



Cumberlandsoße

- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Hausgemacht, der Klassiker zu Wild und kaltem Geflügel

Zutaten

- 50 ml Portwein
- 50 ml trockener Rotwein
- 4 El Johannisbeer Gelee
- 1 Tl Puderzucker
- 1 Tl englischer Senf
- Saft einer großen Orange
- Zeste einer Orange
- Saft 1 Limone
- Zeste einer ½ Limone
- 1 Prise Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Puderzucker in einem Sautoire hellbraun schmelzen und mit den Weinen ablöschen. Die Zesten dazugeben und 3 - 4 min. weich dünsten.

Schritt3

Dann folgt das Johannisbeer Gelee und der englische Senf.

Schritt4

Einmal kurz aufkochen lassen und erst jetzt gebe ich den Orangen- und Limonen Saft dazu, mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. ev. mit einem Spritzer altem Balsamico vollenden.

Schritt5

Sc. Cumberland läßt sich in einem Schraubglas verschlossen,

Schritt6

3 - 4 Wochen in Kühlschrank verwahren.

Rezeptart: Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** englisch, Sauce, Soße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cumberlandsosse/>