

Orangensalat

Dessert

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

| ZUTATEN / Portionen | | 4 | 6 |
|--|-----|-------------------|------|
| Orangen | g | 1000 | 1500 |
| Rotwein (Landwein, herb, franz.) | ml | 500 | 750 |
| Grenadine | ml | 10 | 15 |
| Rum braun | ml | 10 | 15 |
| Zucker | g | 100 | 150 |
| Zimtstange | St. | 1 | 1½ |
| Nelken gemahlen, Ingwer, Koriander, Kardamon, Piment | | je 1 Messerspitze | |

VORBEREITEN:

1. Rotwein, Grenadine, Rum, Zucker, Zimtstange, Nelken, Ingwer, Koriander, Kardamon und Piment zusammen in einem Topf kurz aufkochen.

ZUBEREITUNG:

1. Orangen schälen, die Filets herausschneiden und sie in eine Servierschüssel geben
2. Den Sud über die Orangenfilets geben. Kurz durchheben,
3. servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*

- ➔ Wenn man die Orangenfilets einen Tag im Kühlschrank ziehen lässt, schmecken sie noch besser.

| Backofen | Leiste | Grad | Stunden | Minuten |
|---------------------|----------|------|---------|---------|
| Umluft | 2. v. u. | | | |
| Unter- u. Oberhitze | 2. v. u. | | | |