

Rezept

Campari-Blutorangen-Sauce

Ein Rezept von Campari-Blutorangen-Sauce, am 07.07.2024

Zutaten

4-5 Blutorangen	50 g brauner Zucker
2 EL Campari	1-2 TL Pfeilwurzelmehl (aus dem Reformhaus oder Bioladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Blutorangen auspressen und 250 ml Saft abmessen. Den Saft mit dem Zucker einmal aufkochen.
-
2. Den Campari mit dem Pfeilwurzelmehl verrühren und unter den Orangensaft rühren. Sobald die Sauce leicht bindet, vom Herd ziehen und kalt stellen.