

Orangen-Basilikum-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen » Frucht-Saucen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 EL Butter/Margarine
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Orange(n)
- » 125ml Orangensaft
- » 125ml Weißwein
- » 125ml Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » Stärke
- » 125g Crème fraîche
- » Basilikum

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Butter erhitzen, gehackte Zwiebel darin andünsten. Gewürfelte Filets einer Orange zufügen. Orangensaft, Weißwein und Brühe angießen, bei starker Hitze einkochen lassen.

2. Soße durch ein Sieb streichen, erhitzen und würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas Stärke binden. Vom Herd nehmen, Crème fraîche einrühren. Mit Orangenfilets und Basilikumstreifen garnieren.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1209

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke