

Teil 4 Dessert / Brot

Rezeptteil 2 von 4 Orangensauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
2	Orangen
50 ml	Amaretto
50 g	Zucker
50 g	Butter
1	Zimt-Stange
1	Sternanis

Vorbereitung

1. Die Orangen filetieren und den Saft auffangen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: In einem kleinen Topf den Zucker zusammen mit den Gewürzen schmelzen. **NICHT RÜHREN!** Mit Amaretto ablöschen und den Saft der Orangen hinzu geben.

Wenn der Zucker komplett gelöst und die Sauce eingedickt ist, die Gewürze heraus nehmen. **Hitze ausschalten.** Mit etwas Butter andicken und einer Prise Salz abschmecken. Die Pfanne vom Kochfeld nehmen und die Orangenfilets hinzu geben.