AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Grossbritannien

CUMBERLANDSAUCE



Rezept und Foto: CompactCook

KURZ VORGESTELLT

Die leicht pikante, süsse Sauce gibt Wild, auch kaltem Roastbeef oder einer Fleischterrine den finalen Touch. Der französische Starkoch Alexis Soyer (1810-1858) arbeitete ab 1830 in Grossbritannien. Er soll die Sauce «erfunden» haben.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Bio-Orange, mittelgrosse	1 EL	Ingwer
100 g	Preiselbeeren	2 EL	Cognac
1 Msp	Senf		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Orange waschen. Schale mit einem Sparschäler abschneiden und in feine Streifen schneiden. Saft pressen.
2. Orangenstreifen (auch Zesten genannt) im Saft weichkochen. Mit Maizena etwas eindicken.
3. Dickflüssige Orangenmasse, Senf, feingeriebenen Ingwer und Cognac mit den Preiselbeeren vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.