

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: } 24 Stunden

ZUTATEN / Portionen		4 - 6
Orangen	kg	1
Rotwein (frz. Landwein herb)	ml	500
Grenadine	ml	10
Rum	ml	10
Zucker	g	100
Zimtstange	St.	1
Nelken, gemahlen	Msp	1
Ingwerpulver		
Koriander		
Kardamom		
Piment		

VORBEREITEN:

1. Die Orangen schälen, in Filets schneiden (so dass die Zwischenhäutchen entfernt werden) und in eine Schüssel geben.
2. Piment im Mörser pulverisieren.

ZUBEREITUNG:

1. Rotwein, Grenadine und Rum mit Zucker, Zimtstange, Nelken, Ingwer, Koriander, Kardamom und Piment in einem Topf kurz aufkochen.
2. Über die Orangenfilets geben.
3. Die Filets zugedeckt einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

➔ Der Orangensalat kann gut zusammen mit Schokoladeneisparfait serviert werden.