

# Orangensalat

Dessert

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunden  
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Orangen	g	1000	1500
Rotwein (Landwein, herb, franz.)	ml	500	750
Grenadine	ml	10	15
Rum braun	ml	10	15
Zucker	g	100	150
Zimtstange	St.	1	1½
Nelken gemahlen, Ingwer, Koriander, Kardamon, Piment		je 1 Messerspitze	

## VORBEREITEN:

1. Rotwein, Grenadine, Rum, Zucker, Zimtstange, Nelken, Ingwer, Koriander, Kardamon und Piment zusammen in einem Topf kurz aufkochen.

## ZUBEREITUNG:

1. Orangen schälen, die Filets herausschneiden und sie in eine Servierschüssel geben
2. Den Sud über die Orangenfilets geben. Kurz durchheben,
3. servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*

- ➔ Wenn man die Orangenfilets einen Tag im Kühlschrank ziehen lässt, schmecken sie noch besser.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			