

ZUTATEN

 1 PORTION 35 MIN MITTEL

2 Packungen Garden Gourmet
Vegetarische Gemüsebällchen

Saft einer Orange

125 ml Rotwein

200 ml Pilzbrühe

2 EL Honig oder Zucker

225 g Cranberrys

1 TL Kartoffelstärke

Etwas Olivenöl zum anbraten

Etwas Thymian zum garnieren

TIPPS

Kombiniere Sie mit deinen Lieblingsgerichten!

Dieses Gericht kann mit folgenden Rezepten kombiniert werden: - (Süß)kartoffelpüree mit Haselnüssen und Petersilie - Gebratener wilder Spinat mit roten Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen. Gerösteter Rosenkohl mit Balsamico-Essig, Granatapfelkernen und Pinienkernen.

Probiere diesen Winterklassiker mit Cranberry-Sauce und unseren vegetarischen Gemüsebällchen. Dieses pikante, süße und würzige Gericht wird mit Sicherheit dein Herz erobern!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Orange vorbereiten

Die Orange waschen und sauber schälen. Mit einem Gemüeschäler die Schale von der Hälfte der Orange abziehen. Die andere Hälfte fein reiben.

2. Cranberrys kochen

Wein, Brühe, Orangensaft, geriebene Orange, Cranberrys und Honig zum Kochen bringen und kochen, bis die Cranberrys weich werden.

3. Cranberry-Sauce vorbereiten

Mit einem Stabmixer die Cranberrys etwas feiner in die Sauce pürieren.

4. Kartoffelstärke hinzugeben

Um die Sauce zu binden, die Kartoffelstärke mit etwas Wasser vermischen und unter Rühren in die Cranberry-Sauce gießen und eine Weile kochen lassen.

5. Orangensirup vorbereiten

Die Orangenschale in sehr dünne Streifen schneiden und mit 100 ml Wasser und einem Esslöffel Zucker zum Kochen bringen. Die Streifen etwa 5 Minuten lang kochen, bis sie im Zuckersirup weich sind, und abkühlen lassen.

6. Die Gemüsebällchen backen, mit Sauce übergießen und servieren!

Bereite die Gemüsebällchen nach Packungsanweisung zu. Anschließend die Gemüsebällchen mit der Cranberry-Sauce vermengen und in eine Schale geben. Mit der Orangenschale und dem Thymian garnieren und servieren!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**