

**PRODUKTE**

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

 1 PORTION

 35 MIN

 MITTEL

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!

**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.

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