

Cranberry Sauce

Zutaten für 6 Personen:

200 Gr Cranberries (oder Preiselbeeren)
100 Gr brauner Zucker
400 Gr Äpfel (sauer)
2 TL Orangenabrieb
Nelkenpulver
125 ml Wasser

So wird's gemacht:

Verrühren Sie die Cranberries mit dem Zucker und dem Wasser in einem Topf und geben Sie dann die Apfelstücke hinzu. Lassen Sie die Zutaten bei schwacher bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren für 15 Minuten köcheln. Zum Schluss fügen Sie den Orangenabrieb und das Nelkenpulver hinzu.