

Cranberry-Apfel-Sauce

In den kalten Monaten kommen bei uns jede Menge süßen Saucen auf den Tisch. Einer unserer Lieblinge: Cranberry-Apfel-Sauce. Ein Löffel reicht, um jedem Gericht einen winterlichen Touch zu verleihen. Die süß-saure Note, die Feinen Aromen von Nelken, Sternanis, Zimt und Kardamom und ein Schuss Amaretto: Zusammen kitzeln sie auf den Cranberries und Apfelstückchen den Geschmack des Winters hervor.



Cranberry-Apfel-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 150 Gramm getrocknete Cranberries | 1 Apfel | 1 Orange | 75 Gramm Zucker | 2 Esslöffel Amaretto | 1 Stück Sternanis | 4 Nelken | 1 kleine Stange Zimt | 2 Kardamom-Kapseln | 0,25 Teelöffel Salz | 1 Prise Pfeffer |



Cranberry-Apfel-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (25 Minuten): 1. Zesten von der Orange abreiben und diese auspressen. 2. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. 3. Sternanis, angedrückte Kardamom-Kapseln und Nelken in Gewürzsieb geben. 4. Zucker in einem Topf bei geringer Hitze karamellisieren lassen. 5. Apfelwürfel, Cranberries, Zimtstange und Gewürzsieb hinzugeben. 6. Mit Orangensaft und Amaretto ablöschen. 7. Sauce köcheln lassen, bis die Apfelstücke und Cranberries weich sind. 8. Gewürzsieb sowie Zimtstange entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 9. Zum haltbar machen, Sauce in heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen, Gläser verschließen und im Topf (Gläser müssen zu mindestens 2/3 im Wasser stehen) 30 Minuten bei 90° einkochen. 10. Sauce aus dem Topf nehmen, 24 Stunden ruhen lassen, dann Vakuum überprüfen (Deckel muss sich leicht nach unten senken).

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Äpfeln](#) entdecken! Oder schau dir einmal meine [Saucen-Rezepte](#) an.

Nährwerte/Portion: 112 Kalorien | 0,3 Gramm Fett | 26,3 Gramm Kohlenhydrate | 0,2 Gramm Eiweiß