

Orangengelee

Orangengelee ist ein süßes Gelee, das Desserts aber auch herzhaftere Gerichte hervorragend akzentuiert. So harmoniert es perfekt mit dunklem Geflügelfleisch aber auch Wild, kann darüber hinaus in Perlen-Form auch auch Nachtisch verfeinern oder fruchtige Zwischenschichten oder Toppings für Desserts im Glas darstellen. bei Süßspeisen harmoniert es dabei optimal mit dunkler Schokolade und Vanille-Noten, wie sie sich zum Beispiel in [Panacotta](#) und [Mousse au chocolate](#) finden.



Orangengelee | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 300 Milliliter Orangensaft | 30 Gramm Speisestärke | 25 Gramm Zucker | 1 Teelöffel Salz | 20 Milliliter Likör (z. B. Kakaolikör oder Orangenlikör)



Orangengelee | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. 100 Milliliter Orangensaft mit der Stärke mischen. 2. Restliche Zutaten mischen und aufkochen. 3. Stärkemischung mit einem Schneebesen unterrühren. 4. Orangengel zum aushärten in Formen geben oder am Stück auskühlen lassen und dann zurecht schneiden.

Dazu passen hervorragend: [Vanille-Panacotta](#) und [Mousse au chocolate](#)! Jetzt noch mehr [Rezepte mit Orangen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 49 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 10,1 Gramm Kohlenhydrate | 0,4 Gramm Eiweiß