



# Gewürzorangen

## Zutaten:

2 Orangen

150 ml O-Saft

Sternanis, Zimt, Vanille, Piment, Nelke

50 g Zucker

150 ml Weißwein

Mondamin

## Zubereitung

Als erstes die Orangen filetieren. Dabei wird zunächst das untere und obere Ende der Orange so abgeschnitten, dass das Fruchtfleisch zu sehen ist. Danach mit einem scharfen Messer die Schale in Streifen abschneiden, sodass die weiße Haut vollständig vom Fruchtfleisch entfernt wird. Die einzelnen Orangen-Filets vorsichtig mit dem Messer aus den Trennhäuten ausschneiden. Den austretenden Saft dabei in einer Schüssel auffangen. Anschließend den Rest der Orange ebenfalls über der Schüssel auspressen.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein und O-Saft ablöschen. Gewürze hinzugeben und leicht einkochen lassen. Wenn das Karamell komplett aufgelöst ist, etwas mit Mondamin abbinden. Den Topf vom Herd nehmen und die Orangenfilets darin einlegen und abkühlen lassen.

Dazu eignet sich zum Beispiel Vanille-Eiscreme oder Zimt-Mouse.

