

正宗亚洲风味

CHINA | GLASIERTE ORANGEN

Zutaten

4 Orangen, mittelgroß
und unbehandelt

4 cl Orangenlikör

100 ml Wasser

150 g Zucker

Zubereitung

Die Orangen waschen, abtrocknen und mit einem scharfen Messer hauch-dünne Streifen abschälen.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Orangenschalen 5 Minuten darin kochen, danach abgießen und kalt abschrecken.

Die Orangen mit einem Messer bis auf das Fleisch schälen, es darf keine weiße Haut mehr daran sein, anschließend filettieren und in 4 Glasschüsselchen verteilen, den Orangenlikör darüber gießen und beiseite stellen.

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen, bis ein hellbrauner Sirup entstanden ist.

Die Orangenstreifen kreuz und quer über die Orangenfilets legen und den heißen Karamelsirup vorsichtig darüber laufen lassen.

Gut gekühlt servieren!

