

APFEL-CRANBERRY-SAUCE

4 Aepfel (z.B. Jonagold)
1 Essl. Zucker
2 Teel. Zitronensaft
2 Essl. Wasser
250 g Ahornsirup
500 g frische Cranberries (Preiselbeeren)
1 Orange

Die Aepfel schälen, halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Wasser bei mittlerer Hitze zugedeckt 5 Minuten dämpfen. Die Orangenschale mit dem Messer dünn abziehen. Mit Ahornsirup und Cranberries zu den Aepfeln geben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Cranberries platzen. Dann zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.