

# Cranberry-Sauce

Für 4 Personen  
Dauer: ca. 20 min.

## Zutaten

- 200 ml Apfelschorle
- 150 ml Orangensaft
- 400 g Cranberries (aus dem Glas, eingekocht)
- 100 g brauner Zucker
- 2 Zimtstangen
- 3 Nelken
- Schale einer Orange



---

## Zubereitung

1. Apfelschorle und Orangensaft zusammen mit Zucker, Zimt und Nelken aufkochen
2. Temperatur reduzieren und 5 min. unter Rühren ganz leicht köcheln
3. Zimt und Nelken herausnehmen
4. Cranberries und Orangenschale dazugeben, mit dem Schneebesen gut verrühren und weitere 10 min. offen köcheln