# Cumberlandsauce

Die delikate Cumberlandsauce passt perfekt zu Wildgerichten. Auch für Süßspeisen lässt sich das Rezept verwenden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 10 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Orange |
| 1 Stk. | Zitrone |
| 125 ml | Rotwein |
| 6 EL | Preiselbeeren |
| 6 EL | Ribiselgelee |
| 30 g | Kren |
| 1 TL | Senf |

## Zubereitung

1. Die klassische französische und englische Küche hat die **Cumberlandsauce** hervorgebracht. Diese lässt sich in wenigen Handgriffen zubereiten. Orange schälen und Zitrone in feine Streifen zerschneiden.

2. Orange und Zitrone mit dem Rotwein in einen Topf geben und darin weich kochen. Ribiselgelee und/oder Preiselbeeren hinzugeben und mit Senf und Kren mengen.

3. Etwas Orangensaft und Zitronensaft hinzugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

## Tipp

Eine klassische Beilage zu Wild, Rind, Lamm, Schinken oder Pasteten ist diese Cumberlandsauce.