

## Cranberry Soße

Zutaten als Beilage zum Truthahn oder Wild:

370 g (1 Tüte) frische oder gefrorene  
Cranberries  
1 große Orange,  
Schale abgerieben, Saft ausgepresst  
75 ml Cranberry- oder Orangensaft  
100 ml Wasser  
175 g feinsten Zucker



Zubereitung :

Cranberries verlesen, waschen, mit dem Wasser, Säften, der abgeriebenen Orangenschale und dem Zucker vermischen, in einem Topf zum Kochen bringen. Solange unter Rühren köcheln, bis die Beeren zerplatzen. Kalt servieren.

Guten Appetit wünscht euch Steve und die Kochbären.