

# Eine leckere Cranberry Sauce für Wild, Geflügel und andere Leckereien

**Diese leckere Cranberry Sauce ist vielfältig einsetzbar**



Cranberry Sauce, eine schmackhafte Verarbeitung der leckeren und gesunden Früchte. Foto: ©Cjboffoli

## **Zutaten:**

- 1 Tasse (200 g) Zucker
- 1 Tasse (250 ml) Wasser
- 4 Tassen frische oder gefrorene Cranberries

**Optional:** Pecannüsse, Orangenschale, Rosinen, Johannisbeeren, Blaubeeren, Zimt, Muskat

## **Zubereitung:**

Cranberries waschen. In einem Topf Wasser und Zucker zum kochen bringen und unter Rühren auflösen. Cranberries hinzugeben und nochmal aufkochen. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis Cranberries zerspringen. Nun können, je nach Geschmack, weitere Zutaten hinzugegeben werden. Danach muss die Masse auf Raumtemperatur gebracht und im Kühlschrank gekühlt werden. Die Sauce dickt, sobald sie abkühlt.

Lasst es euch schmecken!

Credit: Botschaft von Kanada in Berlin

<http://www.faszination-Kanada.com>