

# Orangen-Vinaigrette

Die Orangensoße wird eingekocht und muss ganz abkühlen. Also etwa eine Stunde vor Verwendung mit der Zubereitung beginnen.

**Küche**      Salate

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
6	5	10	30

## Zutaten

- 200 ml      Orangensaft (frisch gepresst = 1 große Orange)
- 1      Vanilleschote (das Mark davon)
- 2 EL      Limettensaft
- 2 EL      Balsamico-Essig
- 2 EL      Zucker
- 30 ml      Olivenöl
- 2 EL      Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer (geschrotet; Orangenpfeffer kommt gut!)

## Anleitungen

1. Orangen- und Limettensaft mit dem Balsamico-Essig und dem Zucker in einen kleinen Topf geben.  
-----
2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen. Mark und Schote zum Saft in den Topf geben.  
-----
3. Alles zusammen auf höchster Stufe aufkochen. Dann die Hitze leicht reduzieren, so dass der Saft gerade noch köchelt. 10 Minuten einkochen lassen.  
-----
4. Die Soße vollständig abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen.  
-----
5. Olivenöl und Weißweinessig mischen, dann den Orangensud unter kräftigem Rühren untermischen.  
-----
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Rezept Hinweise

Das Rezept als PDF zum Download: [Orangen-Vinaigrette](#)