

VEGETARISCHE BÄLLCHEN MIT PREISELBEERSAUCE

ZUTATEN

2 Packungen garden gourmet
Vegetarische Balls

1 Orange

125 ml Rotwein

200 ml Gemüsebouillon

2 EL Honig oder Zucker

225 frische Preiselbeeren

1 TL Kartoffelstärke

Olivenöl zum Braten

Thymian zum Garnieren

 1 PORTION

 30 MIN

 MITTLERE

Probiere dieses klassische Winterrezept mit Preiselbeersauce, aber diesmal in einer vegetarischen Version mit vegetarischen Bällchen.

ZUBEREITUNG

1. Orange schälen, raffeln, halbieren und auspressen

Die Orange sauber waschen. Mit einem Gemüseschäler die Hälfte der Orange schälen. Die andere Hälfte mit einer feinen Raffel abreiben. Die Orange halbieren und auspressen.

2. Zutaten für die Sauce zum Kochen bringen

Wein, Bouillon, Orangensaft, fein geriebene Orangenschale, Preiselbeeren und Honig zum Kochen bringen bis die Preiselbeeren weich werden.

3. Kartoffelstärke hinzufügen

Kartoffelstärke mit etwas Wasser mischen. Unter ständigem Rühren in die Preiselbeersauce geben und eine Weile kochen lassen.

4. Orangenschale mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen

Die Orangenschale in sehr dünne Streifen schneiden und mit 100 ml Wasser und einem Löffel Zucker zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten kochen, bis sie im Sirup aufgeweicht sind und abkühlen lassen.

5. Die vegetarischen Fleischbällchen kochen und mit der Sauce anrichten

Die vegetarischen Bällchen nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Die Preiselbeersauce über die Fleischbällchen giessen und servieren! Mit den Orangenschalen-Streifen und Thymian garnieren.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Lecker mit:

(Süss-) Kartoffelpüree mit
Haselnüssen und Petersilie.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**