

# Orangen-Honigsenf

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

600 ml Orangensaft  
120 g Honig  
120 ml Weißweinessig  
1 Prise Salz  
Geriebene Schale einer Orange  
100 g Senfmehl  
1 Prise Pfeffer



## Zubereitung

Orangensaft auf ca. 300 ml in einem Topf mit geringer Hitze einkochen. Honig, Weißweinessig, Salz und die geriebene Schale einer Orange hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und das Senfmehl mit einem Schneebesen unterrühren. Pfeffer hinzufügen. Die Masse in Gläser füllen und abkühlen lassen.

## Hinweise

Die Kombination aus Frucht und Senf eignet sich hervorragend zum Grillen für Fleisch oder Fisch, aber auch zum Garnieren für Käsespezialitäten.