

## Zutaten

- 4 Orangen
- 0,2 l Orangensaft
- 4 cl Grand Marnier
- 50 g Zucker
- 1 EL angerührte Speisestärke
- Anis, Vanille, Zimtstange, roter Pfeffer

Dessert

# Orangenkompott

Entdecken Sie unser köstliches Orangenkompott! Einfach zuzubereiten und perfekt für Desserts. Jetzt Rezept ausprobieren bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Die Orangen schälen und die einzelnen Segmente auslösen. Den Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen. Gewürze hinzugeben und dann den Grand Marnier hinzugeben und flambieren. Mit dem Orangensaft aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und anschließend mit der Speisestärke auf gewünschte Konsistenz abbinden. Zum Schluss die Orangenfilets hinzugeben.