



EINGELEGTE ORANGEN	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>4 Orangen</p> <p>100 ml Wasser</p> <p>100 g Zucker</p> <p>4 Nelken</p> <p>½ Stange Zimt</p> <p>3 Anis</p> <p>½ Vanilleschote</p> <p>Die Marinade für die Orangen kann mit einem Orangenlikör angereichert werden.</p> <p>Alternative: Orangescheiben schmecken auch sehr gut wenn sie mit geriebener Zitronenschale und Zucker bestreut werden. Anschließend werden diese mit Orangensaft und Zitronensaft übergossen, sie marinieren so hervorragend.</p>	<p><b>Vorbereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Orange schälen (weiße Haut gut entfernen)</li><li>✓ Orangen in dünne Scheiben schneiden oder hobeln</li></ul> <p><b>Zubereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Wasser und Zucker mit den Gewürzen erwärmen und kurz leicht köcheln lassen</li><li>✓ Orangescheiben in tiefe breite Form legen und mit der Flüssigkeit begießen</li><li>✓ am besten zugedeckt über Nacht ziehen lassen</li></ul> <p><b>Tischfertig machen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Orangescheiben servieren</li></ul>