# CranberrySauce
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

200 gr Cranberries, 100 gr brauner Zucker, 500 gr säuerliche Äpfel, 2 Teelöffel abger. Orangenschale, 1 Prise Nelkenpulver.

**Die Vorbereitungen:**

Die Cranberries (ersatzweise auch Preisselbeeren, wenn Sie keine Cranberries bekommen) waschen und verlesen, mit Zucker und 125 ml Wasser in einem Topf verrühren. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und sofort zu den Beeren geben.

**Die Zubereitung:**

Die Früchte zugedeckt auf kleiner Flamme rund 15 Minuten köcheln und ab und an umrühren (wenn die Mischung zu trocken werden sollte, einfach noch etwas Wasser oder auch Orangensaft zugeben). Mit unbehandelter Orangenschale und Nelkenpulver würzen und kalt stellen. Die Sauce gehört unbedingt zu Truthahn!
Guten Appetit!