



Cumberland-Sauce ergibt ca. 1½ dl

je ½ **Zitrone und Orange**, dünn
abgeschälte Schale,
in feinen Streifen

ca. 5 Min. blanchieren, kalt
abspülen, abtropfen

150 g **Johannisbeergelee**
je ½ Esslöffel **Zitronen- und Orangensaft**
1–2 Esslöffel **roter Portwein**
ca. 1 Teelöffel **scharfer Senf**

alles in einer Schüssel verrühren.
Schalenstreifen daruntermischen

¼ Teelöffel **Salz**
wenig **Pfeffer aus der Mühle**

würzen, ca. 30 Min. kühl stellen

Passt auch zu: Pasteten, Terrinen, Fleisch oder Geflügel.