



## • Dattelsauce nach Zänker

### **Zutaten:**

300g Datteln

500ml Orangensaft

500ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

flüssiger Honig oder Ahorn-  
Sirup

### **Zubereitung:**

Die Datteln schneiden, andünsten und mit Orangensaft und Gemüsebrühe ablöschen. Köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und flüssigem Honig oder Ahorn-Sirup würzen.

Sauce binden oder einen Teil mit dem Pürierstab zerkleinern.

Paßt gut zu Geflügel oder Grünkern-Bratlingen

Guten Appetit