

Honigsoße

Zutaten:

4 EL	österr. Honig
2 EL	Tomatenketchup
1/8 Liter	Suppen(Würfel)
	abger. Schale einer Orange
1 TL	Kren aus dem Glas
	Paprika edelsüß
	Salz
	weißer Pfeffer

Zubereitung:

Honig und Tomatenketchup mit der Suppe in einem Topf erhitzen. Orangenschale zugeben. 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen lassen. Mit Kren, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Steaks, Kotelette und Wildbraten.

Lasst es euch schmecken!