Vegane Orangen-Chili-Soße

Zutaten

- 50 g vegane Butter
- 25 g Mehl
- 250 ml vegane Kochsahne
- 250 ml Wasser
- 100 - 20 ml frisch Orangensaft
- 1 frische Chilischote (je nach gewünschter Schärfe)

Gewürze

- 1 TL Gemüsebrühpulver (5 g)
- 2 EL Hefeflocken (15 g)
- 1 Prise schwarzer oder weißer Pfeffer
- 1 Prise gemahlener Muskat
- Salz nach Geschmack
- Optional etwas abgeriebene Orangenschale

Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Die Chilischote waschen, entkernen (für weniger Schärfe) und fein hacken.
2. **Mehlschwitze herstellen:** In einem Topf die vegane Butter bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen ständig verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Etwa 1–2 Minuten anschwitzen.
3. **Flüssigkeit hinzufügen:** Vegane Kochsahne und Wasser nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen, bis eine glatte Soße entsteht.
4. **Aufkochen:** Die Soße unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Anschließend ohne Deckel bei kleiner Hitze etwa 5–10 Minuten köcheln lassen und regelmäßig umrühren.
5. **Orangen und Chili hinzufügen:** Den Orangensaft und die fein gehackte Chilischote unterrühren. Noch einige Minuten sanft köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.
6. **Würzen:** Gemüsebrühpulver, Hefeflocken, Pfeffer und Muskat hinzufügen. Mit Salz abschmecken.
7. **Konsistenz anpassen:** Falls die Soße zu dick ist, etwas Wasser oder vegane Kochsahne hinzufügen. Ist sie zu dünn, noch etwas einköcheln lassen.
8. **Fertigstellen:** Noch einmal kurz aufkochen und abschmecken. Je nach Geschmack mit zusätzlichem Orangensaft oder Chili nachjustieren.