

Karamellierte Möhren

🕒 30 Minuten III Leicht



Bild: BVE0

Zubereitung

Die Möhren waschen und schälen. Für die schönere Optik das Grün kappen, aber nicht ganz abschneiden.

Butter, Zucker und Salz in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin unter ständigem Wenden leicht rösten.

Gemüsebrühe dazu geben und die Möhren bei geringer Hitze 10–20 Minuten (bis die Brühe eine honigartige, zähfließende Konsistenz hat!) köcheln lassen.

Zum Abschluss die Möhren noch ein mal rundum darin wenden, damit sie schön glänzen und je nach Wunsch klassisch mit Pfeffer und etwas frischer Petersilie, feurig mit Chili, Ingwer und Pinienkernen oder asiatisch mit Curry und Mandelblättchen abschmecken.

Zutaten für 4 Pers.

- Bund (ca. 500 g) junge Möhren
- 25 g Butter
- 10 g Zucker
- Salz
- 150 ml Gemüsebrühe

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de