

Rezept Karotten Fine

Zutaten:

2 Bd junge Karotten
1 Bd Frühlingszwiebel
1 Bd glatte Petersilie
1 – 2 EL Zucker
3 EL Butter
2 – 3 Zweiglein Thymian
frischgeriebene Muskatnuss
frischgemahlenes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und säubern, die Karotten schälen.

Petersilie feinwiegen.

Von den Frühlingszwiebeln, den grünen Anteil feinhacken.

Die Karotten stifteln, den weißen Anteil des Lauches grob hacken und beides in Butter anbraten.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Zucker und Thymian zugeben und die Karotten glacieren.

1/2 Glase Wasser zugeben und ohne Deckel ca. 20 min schmoren.

Zum Schluss sollte keine Flüssigkeit auf dem Topfboden mehr vorhanden sein.

Petersilie und das feingewiegte grüne Zwiebelkraut dazugeben.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten