



Glasierte Karotten

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

20 gr Butter
480 gr Karotten geschält
4 gr Zucker , Salz
40 gr Gemüsefond

Die geschälten Karotten in Stäbchen schneiden
und evtl. leicht abkanten.

Zubereitung

Butter in einer Sauteuse schmelzen, Karotten begeben und dünsten.
Mit Zucker und Salz würzen.
Mit einem hellen Gemüsefond aufgiessen und zudecken knapp weich dünsten.
Deckel entfernen und die Karotten durch Schwenken fertig dünsten und glasieren.

Hinweise für die Praxis

- Für den sofortigen Gebrauch sollte die Karotten nicht vorgängig Blanchiert werden. Werden die Karotten als Mise- en -place benötigt, sollen diese Blanchiert werden, um ein Ausgestrocknen zu vermeiden. Die Karotten können auch tourniert werden.