

Möhrengemüse

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

300 g Möhren,
10 g Zucker,
20 g Butter,
1 Wacholderbeere,
1 kleines Lorbeerblatt,
Salz,
1 Prise geriebene Muskatnuß,
1 EL glatte Petersilie (grob gehackt),
1 EL Kerbel (grob gehackt),
200 ml Wasser,



Zubereitung :

Möhren putzen, schälen, längs vierteln und in ca. 5 cm lange Stifte schneiden.
Dann die Möhren mit Zucker, Butter, Wacholderbeere, Lorbeer, etwas Salz und Muskatnuß und 200 ml Wasser aufkochen und bei milder Hitze ca. 10 Min. garen lassen.

Vor dem Servieren das Möhrengemüse mit der Petersilie und dem Kerbel mischen.