

Karotten / Möhren karamellisiert

Zutaten (für 4 Portionen)

600 g junge Möhren,
1 EL braunen Zucker,
2 EL Butter,
2 EL Sojasoße,
2 EL Obstessig od. Weißweinessig,
Salz, schwarzen gemahl. Pfeffer,
1 EL Sherry medium dry,
1 EL Zitronensaft,



Zubereitung

Möhren unter fließendem Wasser abbürsten, schälen, etwas zartes Grün an den Möhren lassen. Zucker in einer beschichteten Pfanne goldbraun karamellisieren, Butter, Sojasoße, Essig zufügen. Rühren bis der Zucker gelöst ist. Ganze Möhren dazugeben, zugedeckt 15 – 20 Minuten bissfest dünsten, dabei die Möhren öfters mal wenden. Mit Salz, Pfeffer, Sherry und wenig Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Die karamellisierten Karotten passen wunderbar zu gebratenem Hähnchenfilet.