

Rezept

Karotten als Gemüse

1 kg Karotten Salz	<p>Putzen und in dickere Scheiben schneiden.</p> <p>In einen Topf geben. Im Topf salzen und mit ca. 2 Tassen Wasser ca. 15-20 Minuten kochen. Es ist wichtig, daß dabei der Deckel auf dem Topf ist, denn da lediglich die unteren Karottenstücke im Wasser liegen, werden die oberen Karottenstücke durch den Dampf gegart, der sich unter dem Deckel bildet.</p> <p>Die Karotten sollen weich werden, aber nicht total weich.</p>
Wenn die Karotten die richtige Konsistenz haben, das Kochwasser abgießen.	
1 Stück Butter (ca. 15 g) 1 Schuß Sahne ½ Bund Petersilie fein geschnitten	<p>Zu den Karotten geben. Noch mal kurz den Topf mit den nebenstehenden Ingredienzen mit Deckel obendrauf stehen lassen – bis die Butter geschmolzen ist.</p>
1 Spritzer Zitronensaft	<p>Unterrühren und noch mal abschmecken. Meistens muß man nachsalzen.</p>