

# Glacierte Möhren

Das ist das Gegenteil von dem, was man gemeinhin aus deutschen Küchen als Möhrengemüse serviert bekommt – nämlich eine Delikatesse.

Du brauchst dazu pro Person 2 große Möhren, geschält und in 3mm dünne Scheiben geschnitten.

In einer großen Pfanne schwitze die Möhrenscheibchen in viel Butter an, bestreue sie mit einem bis zwei EL Zucker und gieße mit Bouillon oder Wasser auf, bis gerade noch nicht bedeckt sind. Wichtig ist, dass sie gut verteilt sind und nicht zu hoch übereinanderliegen. Deshalb muss die Pfanne groß genug sein.

Gib jetzt eine gute Prise Salz dran – berücksichtige aber den Salzgehalt der Bouillon – und dann lasse sie gar werden. Das dauert nicht lange. Der Farbton der roten Scheiben geht dann in Orange über.

In den letzten 5 Minuten ist Aufmerksamkeit gefordert, denn jetzt sollen die Scheibchen glacieren.

Das geschieht, indem die Flüssigkeit verkocht und sich die Möhrenscheiben mit einem süßen, butterigen Film überziehen. Dabei immer mal die Scheibchen untereinanderheben.

Abschließend feingehackte Kräuterpetersilie über die Karotten streuen – das sieht zumindest gut aus.

Es wird sich auch bei Dir ein neues Verhältnis zu „Möhrengemüse“ einstellen

