



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Beilage

Karottenkarussell

Zutaten

Für 4 Personen

300 g Karotten
wenig Lauch

wenig Bouillon
wenig Zucker
wenig Butter

Passend dazu:

- Braten
- Roastbeef

Zubereitung

1. Karotten schälen und in fingerlange Stäbchen schneiden. Lauch in 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Karottenstäbchen im kochenden Salzwasser während ca. 3 bis 4 Minuten sieden. In den letzten 30 Sekunden den Lauch begeben. Dann sofort Karotten und Lauch unter laufend kaltem Wasser abkühlen.
3. Jeweils ca. 5 Karottenstäbchen zu einem Bündel sortieren und mit dem Lauchstreifen zusammenbinden.
4. Bündel kurz im kochenden Wasser erwärmen und in einer Bratpfanne mit Butter, Bouillon und wenig Zucker glasieren (die erwärmte Butter, Bouillon und Zuckermasse verleihen den Karottenbündeln einen schönen Glanz).