

Glasierte Möhren

Zutaten für 12 Portionen:

1.500	g	Möhre(n), junge
375	ml	Fond (Gemüsefond)
60	g	Butter
30	g	Zucker
3	Prise(n)	Salz

Zubereitung:

Die Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt.

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Den Fond angießen.

Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.