

Karotten auf Mayas Art



Zutaten für zwei Personen:

4 Karotten

1/2 Zwiebel

1/2 Knoblauchzehe (optional)

eine Ecke Butter

etwa 30 ml Wasser

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Karotten schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.

2. Zwiebeln in Butter in milder Hitze anschwitzen, Karottenscheiben ebenfalls anschwitzen. Optional Knoblauchzehe mit anschwitzen.

3. Dann auf sehr milde Hitze schalten, ganz wenig Wasser dazu geben und mit geschlossenem Deckel mindestens 30, noch besser 45 Minuten schmoren.

4. Eventuell zwischendurch etwas Wasser zugeben.

5. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Hinweise:

Dieses Gericht braucht viel Geduld. Das Geheimnis liegt in der milden Hitze.

Alternativ kann man auch etwa 30 ml Gemüsebrühe verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Gemüse, deutsch, bayerisch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 11.01.2023