



Gaumenfreuden!

AUS FRÄNKISCHEN TÖPFEN

Heute von
Landhaus zum Falken
Tauberzell



Zutaten

für 2-4 Personen

400g geschälte Bio-Karotten

40g Butter

100g Zwiebeln, gewürfelt

4 Scheiben frischer Ingwer

2 Stücke Sternanis

1 Stange Zitronengras

(halbiert) spritziges

Mineralwasser

3 Teelöffel Blütenhonig

Salz

weißer, gemahlener Pfeffer

frische Blattpetersilie

TIPP: passt hervorragend zu gebratenem Fisch und Fleisch – aber auch als vegetarische Alternative mit karamellisiertem Schafs- oder Ziegenkäse ein Genuss!

Zubereitung

Karotten in kleine Würfel schneiden,

Butter in einem Topf zerlassen, zuerst Zwiebelwürfel andünsten, dann Karottenwürfel mit andünsten,

Ingwer, Sternanis, Zitronengras und 0,2l spritziges Mineralwasser dazu geben,

bei milder Hitze 10 Minuten dünsten (Karotten sollten noch „al dente“ = bissfest sein),

mit Salz und Pfeffer abschmecken,

Honig am Ende zugeben – nicht mehr kochen lassen!

Petersilie hacken und untermischen.