



Beilage

# Karotten glasiert

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4-6 Stück grosse Rüebli in Streifen oder Rädli geschnitten  
 50 gr Butter  
 50 gr Zucker  
 3 dl Bouillon  
 Aromat, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- |  |   |
|--|---|
| Rüebli                                       | In einer Pfanne Wasser erhitzen bis es kocht. Danach die Rüeblistücke in das kochende Wasser geben und ca. 4-5 Minuten blanchieren. Die Rüeblistücke entnehmen und abtropfen lassen.                          |
| Butter, Zucker                               | In einer Stielkasserolle die Butter schmelzen lassen. Danach den Zucker begeben und unter ständigem Umrühren leicht karamelisieren. (Achtung: der Zucker darf nicht dunkelbraun werden).                      |
| Rüebli, Bouillon<br>Aromat, Salz und Pfeffer | Die Rüeblistücke hinzugeben und danach mit der Bouillon ablöschen. Mit Salz, Aromat und Pfeffer abschmecken.<br><br>Unter ständigem Rühren solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit beinahe verdampft ist. |