

# KARAMELLISIERTE MÖHRCHEN

## KARAMELLISIERTE MÖHRCHEN

Karamellierte Möhrchen sind einfach wunderbar – wenn sie gut gemacht sind. Dabei ist es fast weniger eine Frage des Rezepts (Möhrchen, Butter, Pfeffer, Salz, Zucker, Balsamico) als vielmehr eine Frage des richtigen Timings.



### Zutaten als Beilage für 2 Personen:

300g Möhrchen (entweder wie hier geschälte Babymöhrchen oder junge Möhrchen die dann in Scheiben geschnitten werden)

3 EL Butter

1 EL brauner Zucker

Salz

1 TL Balsamico Essig

### Zubereitung:

Ich gebe in eine kleine Pfanne die 3 EL Butter und lasse diese bei unterer-mittlerer Hitze (Stufe 4 von 9) zerlaufen. Dann kommen die Baby-Möhrchen in die Butter. Man kann aber genauso gut junge Möhrchen nehmen und diese schälen und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Eine Prise Salz dazu geben und schön schwenken bis alle Möhrchen mit Butter glasiert sind. Unter regelmäßigem Wenden dürfen die Möhrchen jetzt 20 Minuten vor sich hin schmoren. Dann gebe ich 1 EL braunen Zucker zum karamellisieren dazu. Alles schön schwenken und weitere 10 Minuten in der Pfanne lassen. Dann zum Ende den Balsamico dazugeben und nochmal kurz schwenken. Abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Zucker, Salz oder Balsamico nachwürzen.

Fertig!