

Möhrengemüse

Zutaten (für 4 Personen):

- 6-8 Möhren
- ¾ l Möhrensaft
- 1 EL geriebener Ingwer
- 1 Chilischote
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Die Möhren schälen und in circa 2 cm große Stifte schneiden. Den Möhrensaft um die Hälfte einkochen. Kochwasser aufsetzen, leicht salzen und zuckern. Die Möhren darin etwa 2 Minuten köcheln lassen und danach in den Möhrensaft legen. Einige Minuten bei mäßiger Hitze im Saft garen, dabei Ingwer und nach Geschmack Chili hinzufügen. Zum Schluss die Butter einrühren und die Möhren mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 05.05.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen