

Rezept

Feinscharfe Honig-Zitronen-Möhren

Ein Rezept von Feinscharfe Honig-Zitronen-Möhren, am 09.06.2026

Zutaten

800 g junge Möhren	3 Schalotten
1 rote Chilischote	2 EL Butterschmalz
1 gestr. EL Kreuzkümmelsamen	3 EL Honig
Salz	Pfeffer
10 Zweige (Zitronen-)Thymian	4 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und schräg in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und möglichst fein würfeln. Chilischote waschen, entstielen, längs halbieren, entkernen und in ganz feine Streifen schneiden.
2. Das Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Die Schalotten und den Kreuzkümmel dazugeben und bei geringer Hitze hellgelb andünsten. Die Möhren dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren 2 Min. anbraten. Den Honig und die Chilischote einrühren, die Hitze wieder reduzieren, die Möhren salzen und pfeffern. Zugedeckt ca. 8 Min. dünsten, dabei eventuell ein paar Esslöffel Wasser untermischen, damit nichts anbrennt.
3. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Thymian mit 3 EL Zitronensaft unter die Möhren rühren und kurz mitdünsten, bis die Möhren gar sind, aber noch Biss haben. Vor dem Servieren nochmals mit Pfeffer und dem übrigen Zitronensaft abschmecken.