

Rezept

Gedünstete Möhren mit Petersilie

Ein Rezept von Gedünstete Möhren mit Petersilie, am 25.06.2026

Zutaten

800 g Möhren

Salz

3 EL Butter

1/2 TL Zucker

200 ml Mineralwasser

1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (als Beilage) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Junge Möhren gründlich waschen und in 3-4 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Dicke Möhren zuvor schälen.

3. Die Möhren in einen flachen Topf geben, den sie zur Hälfte ausfüllen. Mit Zucker und 1 kräftigen Prise Salz würzen. Mit dem Mineralwasser knapp bedecken.

4. 2 EL Butter dazugeben, zugedeckt aufkochen. Bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8 Min. bissfest dünsten. Inzwischen Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen hacken.

5. Das Wasser im Topf soll fast vollständig verdunstet sein. Falls mehr als ein Rest im Topf ist, bei starker Hitze ohne Deckel noch etwas einkochen.

6. Die restliche Butter und die Petersilie unterrühren, sodass die Möhren schön glänzend glasiert sind.