

Rezept

Glasiertes Möhren-Petersilienwurzel-Gemüse

Ein Rezept von Glasiertes Möhren-Petersilienwurzel-Gemüse, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Petersilienwurzel	400 g Möhren
Salz	100 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter	1 gehäufter EL Puderzucker
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1-2 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft	gehackte Petersilie zum Bestreuen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Petersilienwurzeln und Möhren schälen, dicke Wurzeln oder Möhren längs halbieren oder vierteln, dann in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Beides in einem Topf in ausreichend Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 5 Min. etwas mehr als bissfest garen, in ein Sieb gießen.

2. Ein Drittel der Gemüsebrühe mit dem abgetropften Gemüse in eine beschichtete Pfanne geben, Butter dazugeben und alles mit Puderzucker bestäuben, salzen und pfeffern. Zugedeckt 5-8 Min. bei mittlerer Hitze garen, dabei nach und nach etwas von der restlichen Brühe dazugießen. Am Ende sollte die Brühe vollständig eingekocht und das Gemüse goldgelb karamellisiert sein. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Nach Wunsch mit Petersilie bestreut servieren.