

## Rezept

# Marinierte Würzmöhren

Ein Rezept von Marinierte Würzmöhren, am 10.06.2026

## Zutaten

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>800 g</b> schmale Bundmöhren          | <b>4 EL</b> Olivenöl            |
| <b>2</b> kleine Lorbeerblätter           | <b>4</b> Pimentkörner           |
| <b>2</b> kleine getrocknete Chilischoten | <b>5</b> grüne Kardamomkapseln  |
| 1/2 Zimtstange                           | Salz                            |
| <b>1 EL</b> Akazienhonig                 | 1-2 EL Himbeeressig             |
| 1/2 Bund glatte Petersilie               | <b>2 TL</b> Orangenblütenwasser |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Möhren putzen, schälen, längs vierteln und schräg in kurze Stücke schneiden (oder auf einem entsprechenden Hobel stifteln). Möhrenstücke im Olivenöl unter Rühren 1-2 Min. anbraten. Gewürze, Salz und 80 ml Wasser zugeben. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten.
2. Möhren mit dem Sud in eine Schüssel geben, Honig und Himbeeressig zugeben. Abgedeckt im Kühlschrank 2-3 Std. ziehen lassen. Ab und zu umrühren.
3. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Mehrere Blättchen übereinander legen, mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen schneiden.
4. Nach Belieben vor dem Servieren Gewürze entfernen. Möhren mit Orangenblütenwasser beträufeln, mit Petersilie bestreuen.