

Rezept

# Möhrengemüse

Ein Rezept von Möhrengemüse, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Möhren	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Zucker	<b>150 ml</b> Geflügelbrühe
Salz	<b>1 TL</b> Harissa
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben hobeln. Butter in einem Topf zerlassen, die Möhren darin schwenken. Mit dem Zucker bestreuen und bei hoher Hitze leicht karamellisieren lassen. Mit der Brühe aufgießen, salzen und Harissa dazugeben. Ohne Deckel köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
2. Petersilie waschen, Blättchen grob zerschneiden, mit den Möhren mischen.