

## Rezept

# Süßsaure Möhren

Ein Rezept von Süßsaure Möhren, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> Möhren	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>je 150 ml</b> Weißwein und Weißweinessig
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1 1/2 EL</b> Zucker
<b>1</b> Lorbeerblatt	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> gehackte Basilikumblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und schräg in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Wein, Essig und 150 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Öl, Zucker, Lorbeerblatt, Rosmarin, je 3-4 Prisen Salz und Pfeffer zum Sud geben, alles einmal aufkochen.
2. Möhren in den Sud geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. garen. Rosmarin und Lorbeerblatt entfernen. Möhren etwas abkühlen lassen. Basilikum untermischen. Möhren abgedeckt mindestens 3-4 Std. ziehen lassen, dann servieren.