

Zutaten

- 4 mittelgroße Karotten
- 1 Schalotte, sehr fein gewürfelt
- 20ml Wasser (Original: Mineralwasser aus Vichy)
- 1EL Butter
- Salz, Zucker
- 1EL gehackte Petersilie

Beilage

Vichy-Karotten

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Vichy-Karotten. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt nachkochen und in die Welt der Kochateliers eintauchen!

So wird’s gemacht:

1. Karotten schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Schalotte in Butter farblos anschwitzen. Die Karotten hinzugeben und mit einer Prise Salz und Zucker ebenfalls kurz durchschwenken. Wasser hinzugeben und zugedeckt bei milder Hitze weich dünsten. Mit Salz abschmecken und Petersilie hinzugeben.