

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

RAHMKAROTTEN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	8-9	Mittelgroße Karotten	Putzen, waschen, schälen und entweder in feine Scheiben oder in kleine Julienne-Streifen schneiden.
2	Alle	Karotten	In eine mittelgroße Kasserolle geben und etwa zur Hälfte mit Wasser bedecken.
3	1	Zimtstange	Halbieren und zu den Karotten ins Kochwasser legen. Alles zum Kochen bringen und etwa 8 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Das Kochwasser abgießen und die Zimtstange entfernen.
4	1-2 EL	Butter	Zusammen mit
5	Je ½ TL	Salz, Zucker und gem. Zimt	Sowie
6	¼ TL	Gem. Muskatnuss	Und
7	1 TL	Zitronensaft	Zufügen und gut durchrühren.
8	2 gr Pr	Pfeffer	Mit
9	100 ml	Sahne	In das Gemüse rühren und ca.1 Minute aufkochen, bis die Sahne leicht eindickt. Abschmecken und evtl. nachwürzen.
10	1 Bund	Schnittlauch	Waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.
11	Das ganze	Karottengemüse	Mit Hilfe eines Teigschabers in eine Servierschüssel füllen und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**