

# Balsamico-Karotten

Wer gerne Karotten isst, wird dieses Rezept lieben: Balsamico-Karotten sind eine köstliche Art, das beliebte Gemüse zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Karotten</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Balsamico-Essig (gute Qualität)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a> (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Für die Balsamico-Karotten die Karotten schälen, und in Scheiben (ca. 5 mm dick) schneiden oder stifteln. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen lassen und die Karotten darin bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Karotten abgießen und sofort kurz in das Eiswasser geben, um sie abzuschrecken. Schnell wieder herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker einrühren, bis er goldgelb karamellisiert. Dann die Karotten dazugeben und in der süßen Butter anrösten. Mit Balsamico-Essig ablöschen und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.

## Tipp

Wenn vorhanden, können die Karotten auch in einem Dampfgarer bissfest gedünstet werden, bevor sie zu Balsamico-Karotten weiter verarbeitet werden.