

Karotten

Zutaten: Karotten
 Bratbutter
 Weisswein
 Bouillon

Zubereitung:

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne Bratbutter erwärmen und die Karotten andämpfen, mit Weisswein ablöschen und einkochen. Die Bouillon begeben und ca. 10 bis 15 Minuten weichkochen.