

Glasierte Karotten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1500 gr Karotten, 400 ml Cola, 8 Jungzwiebeln, 1 Bund Schnittlauch, Zucker.

Die Vorbereitungen:

Gemüse putzen, waschen, Schnittlauch klein hacken und Jungzwiebeln (Frühlingszwiebeln) klein schneiden. Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln im Kochtopf goldbraun anbraten. Danach die Karotten dazu geben. 2-3 Minuten warten und dann Zucker nach Belieben hinzufügen und caramolisieren. Anschließend mit Cola ablöschen und 12-15 min köcheln lassen bis die Cola zu 90 % verdampft ist. Zwischendurch kurz umrühren. Den Schnittlauch hinzufügen. und that's it!! TIP: Hervorragend schmeckt es auch mit einer Prise Cayennepfeffer.