

Möhren kochen

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Möhren
- 60 g Butter
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 100 ml Wasser



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Möhren, entferne die Enden und schneide sie in dünne Scheiben. Ich nutze dafür gern meine [Mandoline](#).
2. Bring die Butter im Topf zum Schmelzen, gib die Möhren dazu und dünste sie 3 Minuten an. Bestreue sie mit Salz und gib das Wasser dazu. Nach Omas Art gehört auch 1 Esslöffel Zucker dazu, ich beschränke mich allerdings auf eine große Prise.
3. Lass die Möhren bei geschlossenem Deckel und leichter Hitze etwa 15 Minuten köcheln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

