Selbstgemachte Möhrenbutter

Zutaten für ein Schälchen Möhrenbutter

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Möhren (groß)
- 200 g Tomatenmark
- 100 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Thymian (frisch)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

So machst du die Möhrenbutter selber

1. Schäle die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch und schneide alles in kleine Stücke.
2. Gib die Zwiebel, Knoblauch und Möhre in einen Häcksler* und zerhacke alles fein. Das geht bei klein geschnittenen Stücken auch in einer Schüssel mit einem guten Pürierstab.
3. Nun gibst du die Butter in eine kleine Pfanne und lässt sie schmelzen. Bei niedriger Hitze dünstest du dann die Zwiebel-Knoblauch-Möhren-Mischung darin an. Gib zum Schluss das Tomatenmark, einen Teelöffel Salz und die Thymianblättchen zu.
4. Rühre die Möhrenbutter kräftig um und fülle sie dann heiß in ausgespülte Marmeladengläser.

Zubereitung der Möhrenbutter mit dem Thermomix

1. Schäle die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch und teile alles in grobe Stücke.
2. Gib sie in den Mixtopf und zerkleinere sie 8 Sekunden lang auf Stufe 7.
3. Füge dann die Butter, das Tomatenmark und Salz hinzu und verrühre alles 3 Minuten lang auf Stufe 4 bei 90°C.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.