

# Glasierte Karotten

für ca. 10 Personen

1,5 kg Karotten  
50 g Butter  
2 gehackte Zwiebeln  
30 g Zucker  
Salz, weisser Pfeffer  
4 dl Wasser



## Zubereitung

Die Karotten schälen und in feine Stäbchen, Würfel oder Scheiben schneiden.

In einem Topf die Butter auslassen und die Zwiebeln und Karotten mit dem Zucker darin andünsten.

Mit Salz und weissem Pfeffer würzen und das Wasser dazu giessen.

Zugedeckt auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten garen, bis das Wasser eingekocht und das Gemüse weich ist.

Das Gemüse in der Pfanne noch einmal kurz schwenken, dadurch bekommen die Karotten einen schönen Glanz.

Eventuell noch wenig nachwürzen.

Man kann vor dem Anrichten den Karotten noch etwas feingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie zugeben.

Das bringt noch etwas Farbe und Geschmack.