

Karotten in Dillrahm

Für 4 Personen

Zutaten:

750 g Karotten
Salz
3/8 L süße Sahne
25 g Butter
2 Zwiebeln, klein und gehackt
Pfeffer aus der Mühle
2 Bund Dill, gehackt

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 35 Minuten

1. Karotten waschen, schälen und in Salzwasser in 20 – 20 Minuten weich kochen. Anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem separaten Topf die Sahne etwa 15 Minuten lang einkochen.
2. Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Karotten und Sahne zugeben. Das Ganze noch einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Dill unterrühren.
3. Karotten in Dillrahm passen gut zu kurz gebratenem Fleisch.