

Orangen-Chili-Möhren

Für vier Portionen

500 g Bundmöhren 1 rote Chilischote 2 EL Olivenöl
120 ml Orangensaft 30 g kalte Butterflöckchen 1-2 TL Zucker
Salz

Für die Orangen-Chili-Möhren die Bundmöhren waschen, schälen, längs halbieren. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem breiten flachen Topf erhitzen und die Chilistreifen mit dem Zucker kurz andünsten. Mit Orangensaft auffüllen. Möhren dazugeben, leicht salzen und bei milder Hitze in 10 bis 15 Minuten zugedeckt bissfest garen. Butter nach und nach in Flöckchen mit einem Schneebesen in den heißen Sud einrühren und den Sud damit binden.

Horst Lichter am 06. Juli 2013