

Süßsaure Möhren aus dem Ofen

317

Typ: Gemüse

Quelle: Tim Mälzer, VOX 20.01.2005

Bemerkungen: Beilage zu Kalbsminuten-Ragout (316)

Zutaten: 500 g Möhren
75 g Schalotten
2 El Olivenöl
1 Tl Zimt
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
1 El Weißweinessig
50 g Sultaninen
Zucker Salz, weißer Pfeffer

Rezept: Die Möhren schälen, quer halbieren und längs vierteln. Schalotten pellen, in feine Scheiben schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, die Schalotten und Möhren darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Zimt bestreuen, mit Wein, Gemüsebrühe und Essig ablöschen und die Sultaninen dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C, Gas 4) 25 Minuten ohne Deckel schmoren lassen, dabei gelegentlich rühren.