**Vichy-Karotten Schritt für Schritt**

Zutaten:



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Zwiebeln in Butter andünsten |  | Karotten zugeben und mitdünsten |  | Mit Zucker, Salz würzen |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mit Vichy-Wasser aufgiessen |  | Zugedeckt weich dünsten und gleichzeitig die Garflüssigkeit sirupartig einkochen |  | Abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen |



Misen Place Liste

Rezept für 4 Portionen

|  |
| --- |
| 16gr Butter |
| 16gr Zwiebeln |
| 480gr Karotten |
| 4gr Zucker |
| Salz |
| Pfeffer |
| 40gr Vichy-Wasser |
| 0.80gr Peterslilie |