



# Karamellisierte, geröstete Karotten

by Joscha Bastians



Karamellierte Möhren sind das Highlight auf eurer Party!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten. Den Knoblauch pressen, die Karotten waschen und den Honig bzw. die Butter abwiegen
2. Die Gusseisenpfanne auf den Seitenkocher stellen und auf niedrigste Stufe regulieren
3. Die Butter in der Gusseisenpfanne schmelzen, den Honig zur geschmolzenen Butter geben und unter ständigem rühren, Röstaromen sammeln. Im Anschluss den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls kurz rösten.
4. Die Möhren dem Buttergemisch beimengen und unter ständigem Schwenken etwas in der Butter anbraten
  - Die Butter darf nicht zu dunkel werden!
5. Wenn die Butter mit den Möhren, die gewünschten Röstaromen sammeln konnten, die Pfanne im Grill platzieren und indirekt bei 160-180°C für 25min garen
6. Wenn die Karotten fertig sind nochmal mit Salz abschmecken und genießen!

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Gusseisenpfanne
- Messer

### Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
300g	Karotten
125g	Butter
2	Knoblauchzehen
3 EL	Honig

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Hat der Seitenkocher unter 3,5 kW, dann evtl. auf mittlere Stufe stellen

- Indirekt = re. & li. Brenner voll aufdreht und die Pfanne steht in der Mitte, also keine direkte Hitze unter der Pfanne