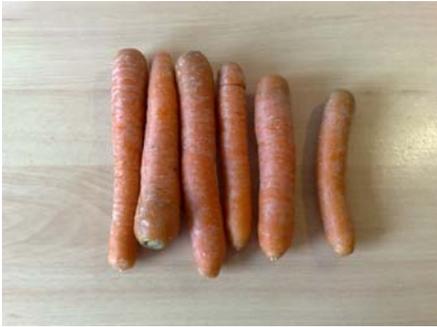


# Karottengemüse

## Zutaten



500 Gramm Karotten



1 Zwiebel



1 Esslöffel Butter



2 Esslöffel Zucker

# Karottengemüse



1 Esslöffel Brühpulver



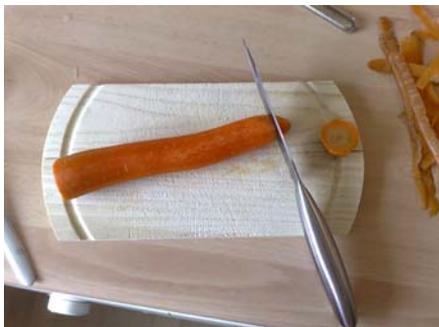
100 ml Wasser

# Karottengemüse

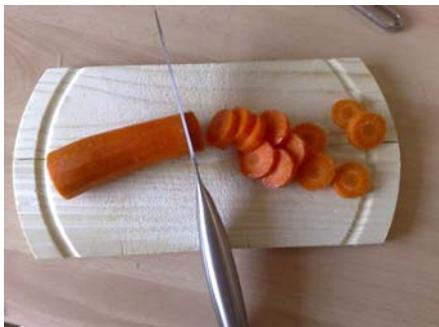
## Zubereitung



Karotten schälen



Karottenenden abschneiden



Karotten in Ringe schneiden



Zwiebel schälen

# Karottengemüse



Zwiebel in Würfel schneiden



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe anschalten



Butter in den Topf geben und warten bis Butter flüssig ist

# Karottengemüse



Zwiebelstücke in den Topf geben



Zwiebelstücke andünsten



Karotten in den Topf geben



Brühpulver darüber streuen

# Karottengemüse



Zucker hinzufügen



Wasser aufgießen



alles umrühren und aufkochen lassen



Topf mit Deckel schließen

# Karottengemüse



Herdplatte auf niedrige Stufe schalten



15 Minuten köcheln lassen – fertig!

**Guten Appetit!**