

## Möhren kochen

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Möhren
- 60 g Butter
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 50 ml Wasser



**Arbeitszeit:**

ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:**

ca. 20 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:**

ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Möhren, entferne die Enden und schneide sie in dünne Scheiben. Ich nutze dafür gern meine [Mandoline](#).
2. Bring die Butter im Topf zum Schmelzen, gib die Möhren dazu und dünste sie 3 Minuten an. Bestreue sie mit Salz und gib das Wasser dazu. Nach Omas Art gehört auch 1 Esslöffel Zucker dazu, ich beschränke mich allerdings auf eine große Prise.
3. Lass die Möhren bei geschlossenem Deckel und leichter Hitze etwa 15 Minuten köcheln.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

