



## Junge Karotten in Vanillebutter

### Zutaten:

2 Bund bunte junge Karotten mit Grün  
150g Butter  
1 Vanilleschote  
Meersalz

### Infos:

Arbeitszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zubereitung:

Die Karotten samt Grün waschen. Das Grün abschneiden jedoch Fingernagellang am Stengel stehen lassen. Einen Teil des Grüns fein hacken so als wäre es Petersilie - es schmeckt vorzüglich nicht nur den Kaninchen. Karotten wenn sie schön frisch sind nicht schälen sondern nur längs halbieren. Karotten in sehr gut gesalzenem und mit ein wenig Zucker aromatisiertem Wasser kurz blanchieren

Butter mit der längs aufgeschnittenen und ausgekratzen Vanilleschote langsam erhitzen. (Vanilleschote entnehmen, waschen und in den Zucker stecken.) Die Karotten auf ein Blech geben mit der Butter bepinseln und bei kleiner Hitze fertig garen lassen. Wenn sie noch ein wenig Biss haben hinaus nehmen und servieren. Das frische Grün hinüber streuseln. Die Brühe kann man aufheben, sie hat ja schon etwas Aroma.

Blanchieren, auch Brühen ist die Bezeichnung für eine kurzzeitige thermische Behandlung von Lebensmitteln in siedendem Wasser oder in heißem Wasserdampf.

Ein Rezept von Barbara Stadler <https://diekastanie.de/>