

KAROTT AU VIN FÜR 1 PERSON



- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein (alternativ roter Traubensaft)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 15 Rosinen (alternativ anderes Trockenobst)
- 1 TL Essig
- 1 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Majoran
- ½ TL Kümmel
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Möhren halbieren und in längliche Streifen schneiden. Anschließend die Zwiebeln in einem kleinen Topf andünsten, die Möhren dazugeben und ein paar Minuten mitanbraten.

Das Tomatenmark ebenfalls dazugeben, kurz anrösten lassen und dann mit dem Rotwein ablöschen. Zu guter Letzt die Rosinen, Gewürze, den Essig und Zucker unterrühren. Die Soße einkochen lassen bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist und nach und nach immer wieder Gemüsebrühe dazugießen.

Zu dem Karott au vin schmecken hervorragend Semmelknödel. Das passende Rezept findest du ebenfalls auf unserer Website.

