

Carotte au Vin



Für 1 Portion

Zutaten

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

Zubereitung

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Möhren halbieren und in längliche Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel in einem kleinen Topf andünsten. Möhrenstreifen dazugeben und für ein paar Minuten mit anbraten.
3. Tomatenmark dazugeben und alles kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Zum Schluss Rosinen, Gewürze, Essig und Zucker unterrühren.
4. Lass die Soße einkochen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist und gib nach und nach immer wieder Gemüsebrühe dazu.

Tipp: Zu Carotte au Vin passen Semmelknödel ganz hervorragend. Das Rezept „Semmelknödel (vegan)“ findest du auf unserer Webseite.