

Bierkarotten



Foto: Leila

Zubereitung:

Für die **Bierkarotten** Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Butter erhitzen, Zwiebel klein schneiden und glasig anlaufen lassen. Die Karottenscheiben dazugeben, 5 Minuten mitdünsten lassen. Das Bier dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchrühren und alles bei geschlossenem Topf 10 Minuten dünsten.

Kartoffelstärke in etwas kaltem Wasser glatrühren und zum Gemüse geben. Die Mandeln dazugeben und 5 Minuten miterhitzen und über die Bierkarotten Petersilie darüberstreuen.

Tipp:

Bierkarotten schmecken besonders gut zu faschierten Laibchen oder als Beilage zu Kalbfleisch.

Kochdauer: 15 bis 30 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Jause , Beilage

Region: Österreich

Eigenschaften: vegetarisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Karotten
- 1 EL Butter (oder Margarine)
- 1 Stück Zwiebel
- 1/4 l Helles Bier
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Kartoffelstärke (gestrichen voll)
- 50 g Mandeln (gehobelt)
- 2 EL Petersilie (gehackt)