Karibischer Möhrensalat

Karibische Nacht am 07.08.2004 auf dem Grillplatz Goertzbrunn in Brand

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN

500 g Möhren
1 kleine Zwiebel
1 Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen
20 g Butter
Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Möhren waschen, schälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und klein würfeln. Den Knoblauch pellen.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel und den Ingwer darin 3-4 Minuten bei schwacher Hitze andünsten, aber nicht braun werden lassen. Den Knoblauch dazu pressen und die Möhren dazugeben. Alles salzen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten.
3. 100ml Wasser angießen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen.
4. Gut durchkühlen lassen.