

Und hier kommen die Gemüse:

Karotten

Entweder einfach kochen / blanchieren und wieder anschwenken.
Oder direkt dünsten im eigenen Saft, kommt immer drauf an, wie dick man sie schneidet.
Je kleiner man sie schneidet, desto weniger Flüssigkeit braucht man.

Karotten schälen:

Karotten beim Schälen schräg halten, dann kann Schale direkt runterfallen und muss nicht erst von Hand entfernt werden.

Karotten in Scheiben schneiden oder in Streifen, flache Längsstreifen oder in ganz feine Streifchen.

Scheiben: mit Zwiebeln und Butter anschwitzen, evtl. ein wenig Speck mitgaren und danach rausnehmen oder mit Mineralwasser auffüllen (gibt guten Geschmack durch die Mineralien im Wasser).

Feine Streifchen kann man in Butter anbraten, würzen, mit ein wenig Wasser ablöschen und 3 Minuten dünsten. Fertig.