



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GESCHMORTE KAROTTE

Zutaten für 4 Personen:

2 Urkarotten
2 gelbe Karotten
2 Karotten

Zubereitung:

1. Karotten schälen und im Ganzen in ein tiefes Blech geben, mit 100g Butter im Ofen bei 180°C für ½ h braten lassen.
2. 3 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Rosmarin, 1 Thymianstiel und Gemüsefond begeben und in ein Backpapier einpacken, danach für weitere 2 Stunden im Ofen schmoren lassen. Schneiden und wieder ins Backpapier geben und servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**