

## **Gedünstete Möhren auf sizilianische Art**

by Andreas - Mittwoch, August 11, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/gedunstete-mohren-auf-sizilianische-art/>

Diese italienische Beilage hat eine eher weihnachtliche Anmutung. Wer möchte kann auch noch Pinienkerne und Petersilie dazugeben. Passt prima zu Lammkeule.

**1 kg Möhren**

**1 Zwiebel**

**200 ml Weißwein**

**200 ml Gemüsebrühe**

**2 EL Weißweinessig**

**100 gr. Sultaninen**

**2 EL Olivenöl**

**1 TL Zimt**

**Salz**

**Pfeffer**

Die Möhren schaben und in Scheiben schneiden, die Zwiebel fein würfeln. In einem Topf im Olivenöl kurz anbraten. Dann den Weißwein, die Sultaninen, den Zimt, den Essig und die Gemüsebrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen.