

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 17.10.2023

Geschmorte Karotten mit Pilzen und Kartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten für das Püree

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
200 ml Milch
50 g Butter, in Flöckchen
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss

Für die Karotten

600 g Karotten
200 g Schalotten, klein
300 g Champignons
3 Knoblauchzehen
200 g Speck, durchwachsen
3 Stiele Thymian
etwas Zucker
300 ml Rotwein (oder 100 ml
Balsamessig und 200 ml Gemüsebrühe)
2 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Stärke
1 EL Butter, kalt



Außerdem

etwa Pflanzenöl

Zubereitung:

1. **Für das Püree** Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. Milch erwärmen. Mit der Butter zu den Kartoffeln geben und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warmhalten.
3. **Für die Karotten** Karotten schälen, abbrausen und in grobe Stifte schneiden. Schalotten abziehen. Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Knoblauch mit Schale andrücken. Speck fein würfeln. Thymian grob zerzupfen (oder die Blättchen fein schneiden).
4. Speckwürfel in einem Topf ohne zusätzliches Fett knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Champignons im Speckfett kurz scharf anbraten. Ebenfalls herausnehmen und beiseitestellen.
6. Karotten, Schalotten, Knoblauch und etwas Zucker im Topf anbraten, evtl. etwas Öl oder Butterschmalz zugeben. Während des Bratens nach und nach mit etwa der Hälfte Rotwein ablöschen.
7. Tomatenmark unterrühren, ebenfalls anrösten und wieder mit Rotwein ablöschen.
8. Anschließend mit restlichem Wein und Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeer und Thymian zufügen. Abdecken und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten fast zart sind.
9. Danach den Deckel abnehmen und weitergaren. Die Flüssigkeit dabei etwas einköcheln lassen (dauert ca. 5-8 Minuten).
10. Stärke und etwa 2 EL kaltes Wasser verrühren, unter das Gemüse rühren und dabei.



etwas andicken lassen. Butter ebenfalls untermischen.

11. Speck und Champignons wieder zufügen und weitere ca. 2 Minuten köcheln.

12. Kartoffelpüree erneut abschmecken. Mit den Karotten anrichten und servieren.