

## Rezepte aus den Kommentaren:

25.01..2021 um 10:40 Uhr

Jörgs Lieblings-Karottenrezept  
Merci Jörg!

## Karottenkuchen mit Sauvignonsauce

(für eine Springform mit 26 cm Durchmesser)

### Mürbteig:

- 200 g Weizenmehl Type 1050 (oder nach Geschmack 1/3 durch Dinkelvollkornmehl ersetzen)
- 80 g kalte Butter
- 1 gekühltes Ei
- 4 EL kaltes Wasser
- Salz

Butter mit kaltem Messer in kleine Stückchen zerteilen. Alle Zutaten rasch zu einem homogenen Teig verkneten, bevor die Butter zu weich wird. An kühlem Ort mindestens 40 Minuten ruhen lassen.

### Füllung:

- 400 g geschälte, in feine Streifen geraspelte Möhren
- 20 g Butter
- 3 EL Kerbel
- Pfeffer
- Salz

Butter in Topf schmelzen lassen und darin die Karottenstreifen mit den Gewürzen nicht zu weich andünsten.

### Guß:

- 200 ml Vollmilch
- 3 große Eier
- Salz
- geriebene Muskatnuß

Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verquirlen.

### Backen:

Die Springform mit Butter auspinseln und dick ausmehlen.

Backofen auf 200°C aufheizen.

Den gekühlten Teig darin mithilfe einer kleinen Handwalze (oder einem Marmeladenglas) auswalzen und mit den Daumen einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel ca. 20-mal einstechen, damit er beim Blindbacken nicht reißt.

Den Teig in der Form (ohne Belag) ca. 20 Minuten (blind) backen, bis er eine schöne Farbe annimmt.

Erst jetzt die Karottenmasse darauf verteilen und mit der Eiermilch begießen.  
Alles zusammen noch einmal ca. 20 Minuten fertig backen.

### **Die Sauce:**

- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 250 ml (Instant-)Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 100 ml frischer, fruchtiger Weißwein (z.B. Sauvignon blanc, Chardonnay oder Riesling)
- Salz
- weißer Pfeffer
- evtl. Maggi- oder Knorr-Küchengewürz mit Glutamat

Die Butter im Topf nur eben schmelzen, aber nicht bräunen lassen. Das Mehl einstäuben und sofort verrühren, bis eine klebrige Paste entsteht. Ggfl. weiteres Mehl hinzufügen.

Mit Brühe und Sahne ablöschen und kurz aufkochen, bis die Sauce andickt. Mit Weißwein und Gewürzen abschmecken.

Die Karottentorte noch warm servieren und die Stücke mit der Sauvignonsauce benetzen.

**Guten Appetit,**

Jörg