

# karamellisierter Chicorée

# Gemüse

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten }  $\frac{3}{4}$  Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Chicorée	g	500	
Puderrucker	EL	2	
Butter	g	150	
Gemüsebrühe	ml	50	
Pfeffer, Salz			
Orange ungespritzt	St	1	

## VORBEREITEN:

1. Chicorée längs halbieren und Strunk keilförmig entfernen.
2. 1 TL fein gehackter Orangenzesten herstellen und diese mit etwa 3 EL Butter vermischen.

## ZUBEREITUNG:

1. In beschichteter Pfanne Boden dünn mit Puderrucker bestreuen und Zucker hellbraun werden lassen.
2. Ca. 100 g Butter zufügen. Auslassen und Chicorée mit der Schnittfläche darauf legen. Leicht anbräunen und wenden.
3. Chicorée pfeffern und salzen, Brühe zugeben und Pfanne zudeckeln. Ca. 25 Minuten garen.
4. Grill anheizen.
5. Wenn die Chicorée gar sind mit Orangenbutter einstreichen und kurz übergrillen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Zu weißem Fleisch sowie Fisch und Schalentieren
- \* Weißwein



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Grill	3. v. u.	280		kurz