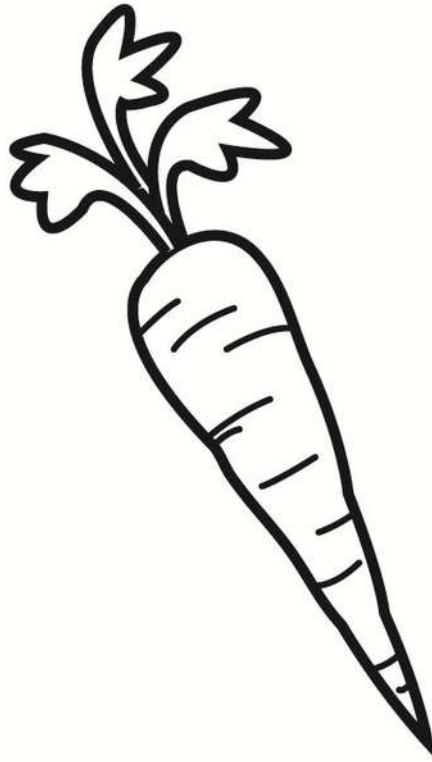


# Die Karotte

(Englisch: carrot)



Die **Karotte** hat viele Namen. Manche nennen sie Möhre oder Mohrrübe, bei uns sagt man oft Gelbe Rübe zu ihr. Sie gehört zur Familie der Doldenblütler.

Sie wird normalerweise geerntet, bevor sie blüht. Lässt man sie aber blühen, so sind die kleinen Blüten weiß.

Die Gelbe Rübe ist eine Pfahlwurzel, weil sie wie ein Pfahl in den Boden hinabwächst. Karotten gibt es in orange, aber auch in anderen Farben wie weiß, gelb, violett oder fast schwarz.

## Fragen zum Text

Wie nennt man die Karotte noch?

Gibt es nur orange Karotten?

Wie nennt man die Form der Wurzel?

Welche Farbe hat die Blüte?

## Unser Lieblings-Karottenrezept

4 Karotten, Gemüsebrühe, Sahne, Gewürze, Butter, 125g Grieß, 2 Eier

Vier Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in reichlich Gemüsebrühe gar kochen. 2/3 des Kochwassers abgießen, die Würfel in der übrigen Brühe pürieren. Mit einem Schuss Sahne, Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken und nochmals aufkochen

*Grießklößchen:* Für die Grießklößchen 250ml Wasser mit einer Butterflocke, einem halben Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und Muskat aufkochen. Unter Rühren 125g Grieß einstreuen. Wenn sich die Masse vom Boden löst, Topf vom Herd nehmen. In einer Schüssel kühlt der Grießbrei ein paar Minuten ab, dann werden zwei Eier nacheinander darunter gehoben. Mit zwei nassen Teelöffeln formt man dann Klößchen, die man in reichlich Salzwasser etwa 10 bis 15 Minuten gar ziehen lässt. Die Klößchen schmecken nicht nur klassisch in klarer Brühe, sondern eben auch in Cremesuppen als Einlage.