

# Babybrei: Karotte



Fotos und Anleitung Christina Kapunkt

## **Zutaten:**

1 kg. Bio-Karotten

## **Zubereitung:**



<

1 kg Bio-Möhren schälen und mit Würfelaufsatz würfeln



Dann in Dampfgareinsatz geben (ca. halber Liter Wasser in Kessel, Dampfgareinsatz mit Karotten einsetzen, Rührintervallstufe 3, 110 Grad, Timer 25 Minuten).

Anschließend die Karotten im Blender pürieren, z.B. in Eiswürfelformen geben und einfrieren.

Tipp: Nach dem Abkühlen und kurz vor dem Verzehr noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben.

---

## Grundrezept für Babybrei – Beikost mit der Cooking Chef

Zusammenstellung von Maria Tuec

### **Zutaten:**

100g Gemüse nach Lust und Liebe (oder besser: regional & saisonal)

30g Fleisch/Fisch/Ei/Hülsenfrüchte

50 g Stärkezutat (Nudel, Kartoffel, Flocken...)

hochwertiges Öl (Lein-, Raps-, Olivenöl..)

Evt. 1 EL Orangensaft ohne Zucker

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf das Öl im Dampfgarkorbchen dämpfen. Genaue Zeiten der Zutaten gemäß dieser [Tabelle](#).

Einstellung der Cooking Chef beim Dämpfen: 110 Grad/Rührintervallstufe 3

Nach dem Dämpfen die Zutaten pürieren (bei Bedarf noch etwas Dämpfwasser aus dem Topf zum Pürieren zugeben). Pürieren entweder mit einem Pürierstab, oder kleinere Mengen mit der Gewürzmühle bzw. größere Zutaten im Blender.

Nach dem Abkühlen noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben. Evt. kann man auch noch 1 EL 100% Orangensaft ohne Zuckerzusatz zugeben, da Vitamin C die Eisenaufnahme steigert.

Wenn die Menge zu groß ist (gerade am Anfang essen die Kinder nicht so viel), dann einfach halbieren und den Rest eingefrieren.