

Glasierte Maroni

Herbstzeit - Maronizeit! Mit diesem einfachen Rezept gelingen köstliche glasierte Maroni, als Beilage oder pur ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

220 g	Maroni
60 g	Zucker
60 ml	Wasser
1 EL	Butter (kalt)

Zubereitung

1. **Glasierte Maroni** verarbeiten die schmackhaften Esskastanien, die noch zum Ende des 19. Jahrhunderts in den südeuropäischen Bergregionen das Hauptnahrungsmittel darstellten. In einem ersten Schritt Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen. Wasser auf den karamellisierten Zucker geben und einkochen, nicht rühren.
2. Maroni putzen und schälen. Anschließend die Esskastanien in der Pfanne erhitzen und Butter hinzugeben. Durch das Glasieren der Maroni erscheinen diese wunderbar glasig und glänzend.
3. Alternativ lassen sich so Gemüse, wie junge Erbsen, Kohlrabi und Karotten, glasieren. Ersetze Wasser durch Rindssuppe und serviere das glasierte diese mit gehackter Petersilie zu einem saftigen Kalbsbraten.

Tipp

Glasierte Maroni passen zu Kalbsbraten und zu einer Festtagsgans.

Alternativ lassen sich so Gemüse, wie junge Erbsen, Kohlrabi und Karotten, glasieren. Wasser durch Rindssuppe ersetzen.