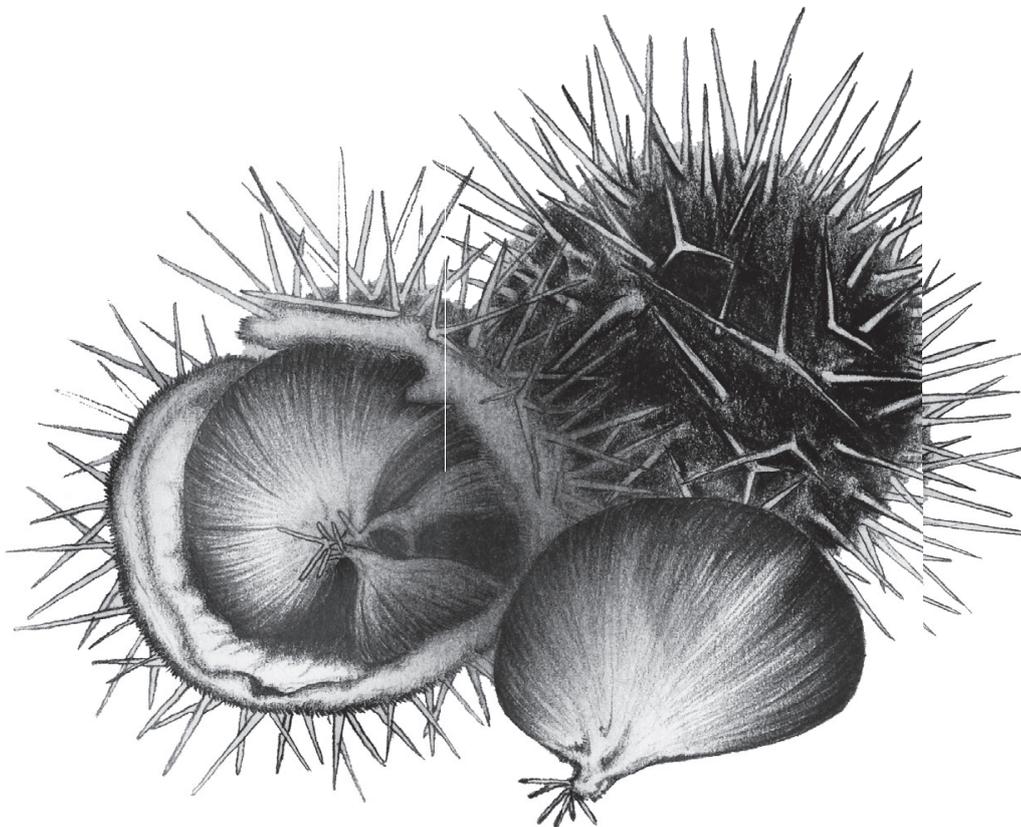
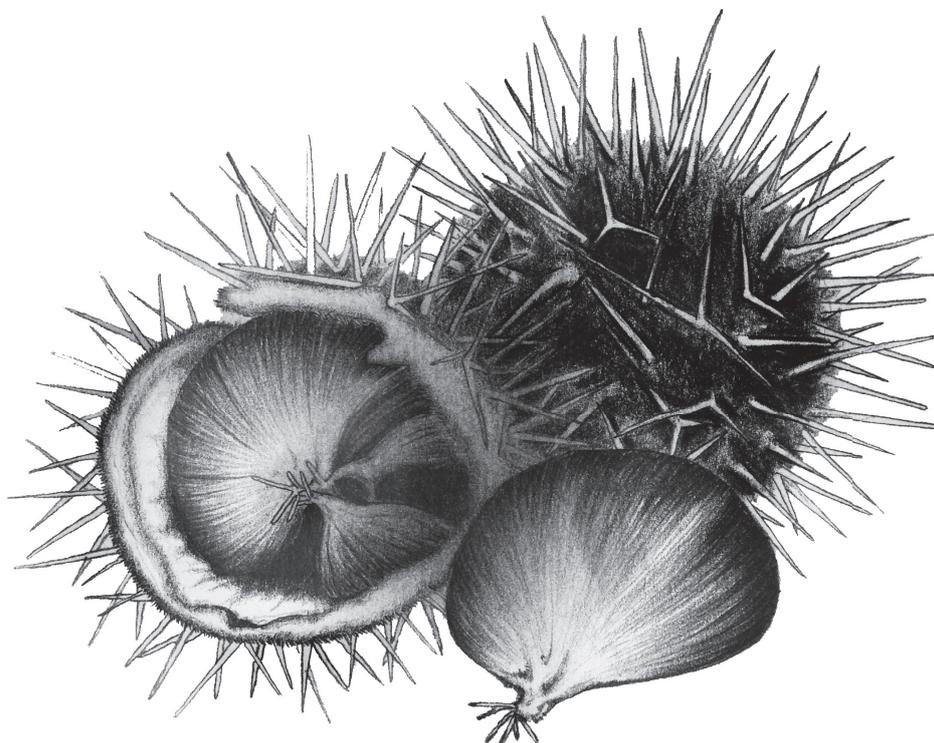




Edelkastanienrezepte





SÜSSE KNÖDEL MIT MARONIFÜLLUNG

ZUTATEN

MARONIFÜLLUNG:

400 g Maroni
80 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
1-2 EL Rum
100 g geriebene Mandeln
3 EL Butter
Salz
Schokoladesauce

KNÖDELTEIG:

250 g (mehlige) Erdäpfel
100 g griffiges Mehl 50 g
Grieß
1 Eidotter
25 g Butter
1 EL Maisstärke
Prise Muskatnuss Prise
Salz

ZUBEREITUNG

1.) Knödelteig:

Erdäpfel schälen, in Salzwasser weich kochen, abkühlen lassen und dann durch eine Presse drücken. Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengen.

2.) Maroni entweder kreuzweise einschneiden und weich kochen oder gekochte, geschälte Maroni kaufen und durch ein Passiersieb drücken. Mit Staubzucker, Vanillezucker und Rum verrühren und kalt stellen.

3.) Den fertigen Erdäpfelteig dünn ausrollen und Scheiben ausstechen. Kugeln aus der Masse machen, auf die Teigscheibe setzen und zu kleinen Knödeln formen.

4.) Die Knödel in Salzwasser, bei kleiner Hitze zugedeckt zehn Minuten ziehen lassen.

5.) Geriebene Mandeln in heißer Butter rösten und die fertigen Maroni Knödel darin wälzen.

6.) Knödel nach Belieben mit Schokoladesauce verfeinern und anrichten.

Guten Appetit!

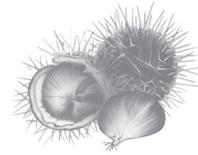
MARONIGUGLHUPF

ZUTATEN

7 Eier
150 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
100 g Kastanienpüree 40
g glattes Mehl
80 g geriebene Haselnüsse
40 g zerlassene Butter

ZUBEREITUNG

- 1.) Eier trennen, Dotter und die Hälfte des Zuckers und Vanillezucker schaumig schlagen.
- 2.) Kastanienpüree, Mehl und Haselnüsse vermischen.
- 3.) Kuchenform ausfetten und mit Mehl stauben.
- 4.) Eiklar mit dem Rest vom Zucker steif schlagen, Dottermasse mit etwas Eischnee vermengen und das Mehl-Kastanien-Gemisch und den restlichen Eischnee unterheben.
- 5.) Zerlassene Butter zugeben.
- 6.) Die Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 – 170 °C backen. (ca. 45 Minuten)
- 7.) Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen und servieren.



Guten Appetit!

MARONIAUFLAUF MIT VANILLE-SAUCE

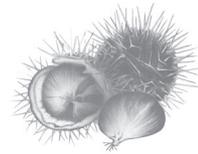
ZUTATEN

AUFLAUF:
200 g passierte Maroni
60 g geriebene Kochschokolade
60 g Semmelbrösel
6 Eidotter
2 EL Rum
6 Eiklar
200 g Kristallzucker
Butter
Zucker

VANILLE-SAUCE:
500 ml Milch
70 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker
1 Stück Bourbon-Vanille-Schote
Prise Salz
5 Eidotter
2 EL Vanillepuddingpulver
150 g Butter

ZUBEREITUNG

- 1.) Maroni mit geriebener Schokolade, Eidotter und Rum glatt rühren.
- 2.) Eiklar mit Zucker steif schlagen, unterheben und abschließend die Brösel einmengen.
- 3.) Auflaufformen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.
- 4.) Masse einfüllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C backen. (20-25 Minuten)
- 5.) Vanillesauce: 2/3 der Milchmenge mit Kristallzucker, Vanilleschote, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- 6.) Rest der Milch mit Eidottern und Vanillepuddingpulver vermischen und schließlich alles zusammengeben und gut noch einmal aufkochen lassen.
- 7.) Zum Schluss Butter begeben und zu einer Sauce aufmixen.
- 7.) Maroniauflauf mit Vanillesauce servieren.



Guten Appetit!

MARONI MUFFINS

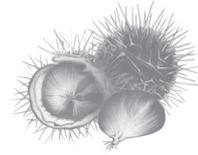
ZUTATEN

150 g Mehl
80 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
50 g geraspelte Schokolade
150 ml Kürbis-Schoko-Likör
50 g gehackte Maroni
1 TL Natron
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
180 g Butter

ZUBEREITUNG

- 1.) Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2.) Mehl, Backpulver, Natron, Salz vermengen.
- 3.) Getrennt davon Vanillemark, Salz und Eier schaumig rühren.
- 4.) Butter, gehackte Maroni, Schokolade und Likör einrühren. 5.)
Feuchte Mischung vorsichtig der Mehlmischung unterheben. 6.)
Teig in Förmchen füllen.
- 7.) Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit!



KASTANIENSCHNITTEN

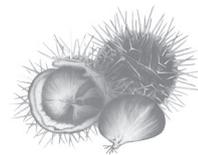
ZUTATEN

SCHNITTEN:
5 Eier
25 dag Staubzucker
1 Vanillezucker
1/8 l Öl
1/8 l Wasser
25 dag Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1 EL Kakaopulver
10 dag Maronipüree

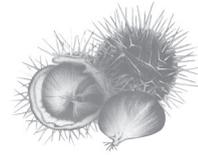
MARINICREME:
2 Becher Schlagobers
2 EL Rum
10 dag Staubzucker
20 dag Maronipüree
4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

- 1.) Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen.
- 2.) Dotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach Öl und Wasser unterrühren.
- 3.) Mehl, Backpulver und Kakaopulver versieben und unter die Dottermasse rühren.
- 4.) Eischnee unterheben.
- 5.) Backblech mit Backpapier auslegen und Biskuitmasse darauf verteilen.
- 6.) Bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
- 7.) Maronicreme: Schlagobers schlagen und Staubzucker unterrühren.
- 8.) Gelatine in Wasser einweichen und ausdrücken.
- 9.) Rum erwärmen und die Gelatine darin auflösen und mit dem Maronipüree verrühren.
- 10.) Maronipüree zum geschlagenen Schlagobers dazugeben und alles verrühren.
- 11.) Creme auf das Biskuit streichen und das restliche Maronipüree auf den Maronischnitten verteilen.



MARONI-SCHOKO-PRALINE



ZUTATEN

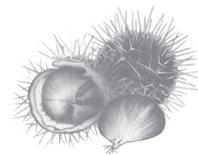
200 g Kastanienpüree
80 g Kuvertüre
50 g Staubzucker
70 g Butter
1 Pkg Vanillezucker
2-3 EL Whiskey

ZUBEREITUNG

- 1.) Kuvertüre über Wasserbad schmelzen.
- 2.) Alle Zutaten mit dem Mixer zu einer Creme verarbeiten und in Spritzbeutel füllen.
- 3.) In jede Konfektkapsel eine kleine Menge spritzen.
- 4.) Konfekt mindestens zwei Stunden kühlen.

Guten Appetit!

MARONICREME



ZUTATEN

1 kg geschälte Maroni
1 kg Zucker
1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

- 1.) Geschälte Maroni kochen und anschließend durch eine Erdäpfelpresse drücken. 2.) Maroni wiegen.
- 3.) Gleichschwer Zucker und Maroni in 200 ml Wasser aufkochen.
- 4.) Masse in Gläschen füllen und die Maronicreme sofort verschließen.

Guten Appetit!

MARONI-MARMELADE

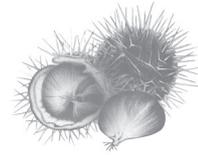
ZUTATEN

500 g geschälte Maroni
170 g Gelierzucker (3:1)
250 ml Wasser
1 TL Vanilleschotenabrieb
3 EL Rum

ZUBEREITUNG

- 1.) Maroni pürieren und mit Gelierzucker und Vanilleschotenabrieb ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Umrühren köcheln lassen.
- 2.) Falls erforderlich noch etwas Wasser zugießen. Gläser auskochen und Deckel mit ein paar Tropfen Rum desinfizieren.
- 3.) Topf vom Herd nehmen und den Rum einrühren.
- 4.) Maroni-Marmelade noch heiß in die Gläser füllen und sofort verschließen.

Guten Appetit!



MARONI-TIRAMISU

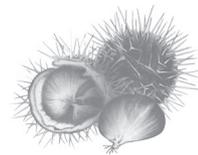
ZUTATEN

4 Eidotter
3 Eiklar
60 g Vanillezucker
40 g Kristallzucker
350 g Mascarpone
150 g Maronipüree
1 Schote Vanille
32 Stk. Biskotten
50 ml Cognac
40 ml Kaffeelikör
200 ml Kaffee
100 g Bitterschokolade

ZUBEREITUNG

- 1.) Eidotter mit Vanillezucker schaumig rühren.
- 2.) Mascarpone mit Maronipüree vermischen und unter die Eiemischung rühren.
- 3.) Vanilleschote fein hacken und mit geschlagenem Schnee löffelweise unter die Mascarpone Masse ziehen.
- 4.) Kaffee mit Cognac und Kaffeelikör vermischen und Biskotten darin tränken.
- 5.) Boden einer Form mit Biskotten auslegen und mit einer Schicht Creme bestreichen. Danach Schichten abwechselnd auftragen.
- 6.) Oberste Schicht glatt streichen und mit Bitterschokolade oder Kakaopulver bestreuen und mit einer Maroni verzieren.

Guten Appetit!





MARONICREMESUPPE

ZUTATEN

1 Zwiebel
1 EL Öl
400 g Maroni
2 Stk. Erdäpfel
1,5 l Gemüsesuppe
200 ml Schlagobers
1 Prise Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1.) Geschälte Maroni zusammen mit kleingeschnittenen Erdäpfeln in der Suppe kochen, bis sie weich sind.
- 2.) Zwiebel anrösten und danach in Suppe geben.
- 3.) Alles pürieren und mit Schlagobers verfeinern.
- 4.) Mit Gewürzen abschmecken und noch kurz aufkochen lassen.



Guten Appetit!

KÜRBIS-MARONICREME-SUPPE



ZUTATEN

400 g Kürbis
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
1 Prise Kümmel
Salz
Pfeffer
200 ml Weißwein
500 ml Kalbsfond
250 g Schlagobers
100 g Crème fraîche
150 g gekochte Maroni
Tabasco
Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG

- 1.) Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen und im Rohr etwa 35 Minuten braten. (ca. 160 °C)
- 2.) Kürbisfruchtfleisch aus der Schale kratzen und beiseite stellen.
- 3.) Geschnittene Schalotten und Knoblauch mit Thymian in Butter anschwitzen.
- 4.) Maroni zugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
- 5.) Mit Fond auffüllen,
- 6.) Kürbisfleisch zugeben und ca. 15 Minuten einkochen.
- 7.) Obers und Crème fraîche zugeben, dann mixen und durch ein feines Sieb passieren.
- 8.) Suppe vor dem Servieren aufmixen und mit etwas Kernöl beträufeln und servieren.

Guten Appetit!

SCHILCHER-MARONICREMESUPPE



ZUTATEN

1 kg Maroni
1/2 Zwiebel
1 EL Butter
1 TL Zucker
250 ml Schilcher
750 ml klare Suppe
150 ml Schlagobers
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.) Schalen der Maroni kreuzförmig einschneiden und auf Backblech legen. Mit etwas Wasser bespritzen und ein Schälchen voll Wasser in das Backrohr stellen.
- 2.) Vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 20 Minuten braten, danach schälen und in Stücke schneiden.
- 3.) Zwiebel hacken. Butter erhitzen und Zucker darin leicht karamellisieren. Zwiebeln dazugeben und gut anrösten. Mit Schilcher ablöschen und einkochen lassen.
- 4.) Geschnittene Maroni dazugeben und mit Suppe aufgießen. Salzen und pfeffern. Zudeckt ca. 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln.
- 5.) Maronicremesuppe pürieren und Obers unterrühren, dann servieren.

Guten Appetit!

MARONI-FENCHEL-SUPPE



ZUTATEN

500 g geschälte Maroni
200 g Fenchel
20 g Butter
1 l Wasser
1/2 Teelöffel Thymian
Muskatnuss
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

- 1.) Butter schmelzen lassen.
- 2.) Fenchel, grob gewürfelt, beifügen und goldgelb dämpfen.
- 3.) Mit Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4.) Geschälte Maroni und Wasser beifügen und eine halbe Stunde leicht kochen lassen.
- 5.) Mit Pürierstab zerkleinern
- 6.) Heiß servieren.

Guten Appetit!

MARONISUPPE NACH HILDEGARD VON BINGEN



ZUTATEN

50 dag geschälte Maroni
1 Bund Jungzwiebeln
1 l Hühnersuppe
100 ml Schlagobers
40 ml Portwein
10 ml Essig
Pflanzenfett
Salz
Pfeffer
Muskatwürze

ZUBEREITUNG

- 1.) 10 g Maroni für Suppeneinlage würfeln und beiseite legen.
- 2.) Rest grob hacken.
- 3.) Jungzwiebeln säubern, in Ringe schneiden und mit gehackten Maroni in Öl anschwitzen.
- 4.) Mit Essig, Portwein und Hühnersuppe aufgießen und Maroni weich kochen.
- 5.) Schlagobers beifügen und pürieren. Durch Sieb streichen, wieder in Kochtopf zurückgeben und würzen.
- 6.) Kastanien für Einlage in Öl anrösten und in Suppe geben.
- 7.) Suppe heiß servieren!

Guten Appetit!

MARONISUPPE MIT TRÜFFEL



ZUTATEN

500 g geschälte Maroni
6 Schalotten
1 l Rinderbrühe
0,5 l Schlagobers
0,25 l Crème Fraîche
2 Zitrone
Salz
Pfeffer
Trüffel
etwas Butter

ZUBEREITUNG

- 1.) Geschälte Schalotten in Stückchen schneiden und mit etwas Butter anschwitzen.
- 2.) Gleich darauf Maroni hinzufügen.
- 3.) Mit Brühe aufgießen und Maroni weichkochen lassen.
- 4.) Schlagobers und Creme Fraiche beifügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- 5.) Suppe pürieren, dann passieren.
- 6.) Beim Servieren die Maronisuppe aufschäumen und frischen Trüffel darüber hobeln.

Guten Appetit!

Kastanien-Zwiebel-Suppe mit Rotwein

6 El. Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel
Thymianblättchen
400 g gekochte Kastanien
150 ml Rotwein
1 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
frisch gemahlener Pfeffer

100 g geschlagenes Obers
Thymianblättchen zum
Bestreuen

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und hacken, im Olivenöl braun und knusprig braten. Thymian zufügen und kurz dünsten.

Die Kastanien und den Rotwein beimengen, kurz köcheln lassen.

Mit der Gemüse- oder Hühnerbrühe auffüllen, nochmals kochen lassen und anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen oder pürieren.

Kastaniensuppe anrichten, mit dem Schlagobers garnieren und den Thymianblättchen bestreuen.

Kastaniensuppe mit Maiskörnern

6 El. Olivenöl
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g geschälte, gekochte Kastanien
1 l Gemüsebrühe
Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer
Muskatnuss
1 Prise Kräuter der Provence
100 g Sahne
100 g Maiskörner aus der Dose

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und im Olivenöl andünsten. Kastanien beimengen, mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Gewürze zufügen und bei schwacher Hitze kochen lassen.

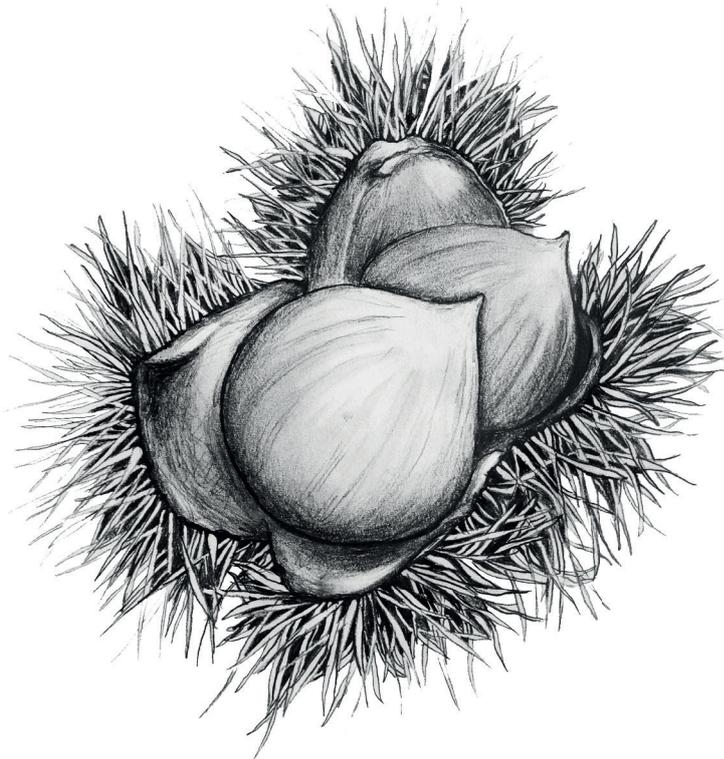
Etwa die Hälfte der Kastanien mit einem Schaumlöffel aus der Suppe nehmen und beiseite stellen.

Übrige Suppe pürieren.

Rahm zugießen, die Maiskörner beigeben und gut erhitzen.

Die Suppe nochmals abschmecken.

Anrichten und ev. mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.



HÜHNERBRUST MIT MARONIFÜLLUNG

ZUTATEN

4 doppelte Hühnerbrustfilets
Salz
50 dag Maroni
10 dag Datteln
20 dag Äpfel
2 EL Olivenöl
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.) Gebratene und fein gehackte Maroni und Datteln sowie geschabte Äpfel zu Masse vermischen.
- 2.) Hühnerbrüste würzen, mit Maronimasse belegen und einrollen.
- 3.) Mit Küchengarn umwickeln und von beiden Seiten anbraten bis das Fleisch durch ist.
- 4.) Garn entfernen und Fleisch aufschneiden.
- 5.) Hühnerbrüstchen mit Maronifüllung anrichten und servieren.



Guten Appetit!

KASTANIENEINTOPF



ZUTATEN

800 g mehliges Kürbis
1 Zwiebel
2 TL Currypulver
1 TL Thymian
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Gelbwurz
125 Prise Paprikapulver
1 EL Öl
400 g Kastanien
2 EL Rosinen
500 ml Gemüsesuppe
Meersalz

ZUBEREITUNG

- 1.) Zwiebeln hacken und Kürbis in Würfel schneiden.
- 2.) Zwiebeln und Gewürze im Öl anrösten und Kürbis dazugeben.
- 3.) Kastanien und Rosinen hinzugeben und mit Suppe aufgießen. Ungefähr 15 Minuten kochen.
- 4.) Mit Salz abschmecken und mit Wasser auf die richtige Konsistenz bringen.

Guten Appetit!

ÜBERBACKENER MARONI EINTOPF



ZUTATEN

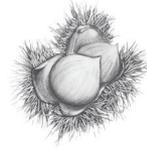
300 g Maroni
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
1 Zweig Salbei
3 EL Bergkäse
2 Scheiben Bauchspeck
500 ml Gemüsesuppe
3 Fleisch-Tomaten
1/4 Sellerieknolle
1/4 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.) Maroni einschneiden und kochen, dann schälen.
- 2.) Zwiebeln grob würfeln und mit gepresstem Knoblauch in Butter anschwitzen, Maroni und Speck dazugeben und fünfzehn Minuten garen.
- 3.) Gemüse und Salbei weitere fünf Minuten mitgaren. Mit Suppe aufgießen.
- 4.) Tomaten grob würfeln und Petersilie begeben, mit ein wenig Mehlbutter abbinden und mit Maroni-Mischung in eine ausgebutterte Form füllen.
- 5.) Käse reiben und darüber streuen und im Rohr bei 200 °C gratinieren.

Guten Appetit!

MARONISAUBLING MIT KÜRBISGEMÜSE



ZUTATEN

FISCH:
4 Saiblingsfilets
Salz
Olivenöl

MARINIKRUSTE:
150 g Maroni
100 g Butter
2 EL Vollkornbrösel
1 Orange
1 Prise Chili
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

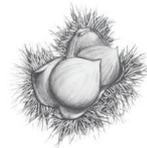
KÜRBISGEMÜSE:
500 g Hokkaido Kürbis
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
Olivenöl
1 EL Vollkornweizenmehl
100 ml Gemüsesuppe
150 g Obers
1 EL Ingwer (gerieben)
1 Zitrone

ZUBEREITUNG

- 1.) Maroni mit Butter pürieren und mit Bröseln und Gewürzen mischen.
- 2.) Kürbis, Zwiebel und Knoblauch schneiden und letztere in Olivenöl glasig andünsten.
- 3.) Kürbisraspeln dazu geben, mit Mehl stäuben und alles kurz mitbraten.
- 4.) Mit Suppe und Obers aufgießen, Ingwer und Zitronenschale dazu geben, und ca. fünf Minuten köcheln lassen.
- 5.) Das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 6.) Fischfilets waschen und trocken tupfen und auf beiden Seiten salzen.
- 7.) Feuerfeste Form mit Olivenöl auspinseln und Filets mit der Hautseite nach unten nebeneinander legen
- 8.) Jedes Filet mit Maronimasse bestreichen und im Rohr etwa 20 Minuten garen.

Guten Appetit!

MARONIGANS



ZUTATEN

1 Gans
2-3 Äpfel
6-10 Stück Maroni
6 Schalotten
1 TL Kümmel
1 EL Majoran
1 TL Beifuß
12 Gewürznelken
Meersalz
Mehl
Geflügelsuppe

ZUBEREITUNG

- 1.) Gans mit Kümmel, Meersalz, Pfeffer, Majoran und Beifuß innen und außen würzen.
- 2.) Nelken rundum in Äpfel stecken und gemeinsam mit Maroni in die Bauchhöhle der Gans geben und Öffnung zunähen.
- 3.) Bratenpfanne etwa einen Finger hoch mit heißem Wasser füllen, Gans mit der Brust nach unten einlegen und gute 15 Minuten bei 220 °C Farbe nehmen lassen.
- 4.) Hitze allmählich stufenweise auf 160 °C reduzieren, Schalotten sowie klein geschnittenes Wurzelwerk zugeben und Gans unter regelmäßigem Begießen mit dem eigenen Saft je nach Größe (etwa 35 Minuten pro Kilo) braten. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.
- 5.) Nach halben Bratzeit wenden.
- 6.) Sobald die Gans durchgebraten ist, in vier Teile tranchieren und mit der Hautseite nach oben bei hoher Hitze (220-250 °C) oder unter dem Grill noch weitere 5-10 Minuten braten.
- 7.) Bratenrückstand mit Mehl stauben, mit Geflügelsuppe aufgießen und zu einer Sauce einkochen lassen.

Guten Appetit!

MARONI-LASAGNE

ZUTATEN

LASAGNE:
250 g Lasagneblätter
250 g gekochte Maroni
500 g Erdäpfel
1 Bund Jungzwiebeln
1 Kohlrabi
1 Sellerie
2 Karotten
Chili oder Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
2 EL Butter
2 EL Pflanzenöl
3 EL Kresse
Butter
3 EL Parmesan

BECHAMEL:
50 g Butter
50 g Mehl
2 EL Kren
500 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1.) Erdäpfel schälen und wie Kohlrabi, Sellerie und Karotten in Würfel schneiden. Jungzwiebeln in Ringe schneiden.
- 2.) Butter und Pflanzenöl erhitzen, Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Dann Gemüse zugeben und alles durchrösten.
- 3.) Gemüsesuppe zugießen, dass das Gemüse gerade bedeckt ist und Gemüse anschwitzen. Würzen.
- 4.) Vom Herd nehmen und Kresse einrühren, Maroni eventuell einmal halbieren und untermengen.
- 5.) Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- 6.) Butter schmelzen, Mehl einrühren und Milch unter langsam zugießen, bis eine Creme entsteht. Kren einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 7.) Form mit Butter ausstreichen, ein bisschen Béchamel eingießen, verteilen und eine Lage Lasagneblätter einlegen. Gemüse auftragen, mit etwas Béchamel übergießen und wieder mit Lasagneblättern abdecken.
- 8.) So lange wiederholen, bis alles verbraucht ist und dabei mit Lasagneblättern abschließen und Maroni-Lasagne mit Béchamelsauce bestreichen.
- 9.) Parmesan mit Semmelbröseln vermengen darüber streuen und 30-40 Minuten backen.



MARONI-CHILI

ZUTATEN

300 g Rindfleisch
400 g Maroni
200 g Bohnen
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Paprika
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Galgant
500 ml Wasser
100 ml Rotwein
30 g Sonnenblumenöl
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 TL Salz

ZUBEREITUNG

- 1.) Bohnen mit kaltem Wasser vier bis fünf Stunden einweichen, anschließend abseihen.
- 2.) Öl erhitzen. Rindfleisch in Würfel schneiden, beifügen und anbraten.
- 3.) Knoblauchzehen, Zwiebeln und Tomatenmark dazu geben und mit Fleisch weiterdünsten.
- 4.) Maroni dazu geben.
- 5.) Mit Rotwein und Wasser aufgießen.
- 6.) Pfeffer, Salz, Paprika und Galgant dazu geben und das Ganze eine Stunde leicht kochen lassen bis Fleisch und Maroni weich sind.
- 7.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit etwas Wasser aufgießen.
- 8.) Maroni-Chili heiß servieren.



Guten Appetit!

PUTENGULASCH MIT KASTANIEN



ZUTATEN

40 dag Putenbrust
3 Zwiebeln
70 dag Kastanien
2 EL Mehl
1/4 l trockenen Rotwein
1/2 l Hühnersuppe
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

ZUBEREITUNG

- 1.) Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2.) Putenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3.) Öl erhitzen und Zwiebelwürfel anbraten.
- 4.) Fleischwürfel dazu geben und ebenfalls anbraten.
- 5.) Maroni beimengen.
- 6.) Mit Mehl und Paprika stauben und mit Rotwein ablöschen.
- 7.) Hühnersuppe und Tomatenmark dazu gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8.) Putengulasch noch für ca. 20 Minuten köcheln lassen und heiß anrichten.

Guten Appetit!

KASTANIENRISOTTO



ZUTATEN

100 g Maroni
200 g Risottoreis
4 EL Olivenöl
2 Schalotten
70 ml Weißwein
350 ml Gemüsesuppe
2 TL Thymian
50 g Parmesan

ZUBEREITUNG

- 1.) Maroni einige Minuten im Backrohr rösten.
- 2.) Schalotten schälen und fein hacken.
- 3.) Olivenöl erhitzen und Schalotten anschwitzen.
- 4.) Risottoreis dazu geben und anbraten bis die Reiskörner glasig werden. Thymian einmengen.
- 5.) Risottoreis mit Weißwein und Gemüsesuppe ablöschen und unter Umrühren einkochen lassen.
- 6.) Nach und nach Suppe zugießen.
- 7.) Die Maroni in kleine Stücke schneiden und unter das heiße, fertig gekochte Risotto mischen.
- 8.) Einige Minuten erwärmen lassen, mit Parmesan verfeinern und servieren.

Guten Appetit!

GEBRATENER LACHS MIT TOPINAMBUR-MARONI-RAGOUT



ZUTATEN

RAGOUT:
150 g Topinambur
Olivenöl
80 g Maroni
1 Schalotte
100 ml Kokosmilch
1 TL Muskatnuss
1 Schuss Zitronensaft
Salz

LACHS:
100 g Lachsfilet
Zitronensaft
Salz
Olivenöl
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.) Topinambur schälen und mit Gurkenhobel in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 2.) Schalotte halbieren und in Scheiben schneiden. Maroni vierteln. Macisblüte fein mahlen.
- 3.) Olivenöl erhitzen und die Topinamburscheiben darin anbraten,
- 4.) Schalotten dazugeben und glasig andünsten. Maroniviertel kurz mit rösten, mit der Kokosmilch aufgießen, Hitze reduzieren, Macisblüte, Salz und Zitronensaft dazugeben und zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen.
- 5.) Lachsfilet waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft und Salz marinieren.
- 6.) Olivenöl erhitzen und das Lachsfilet von beiden Seiten je 1 Minute anbraten, pfeffern und kurz rasten lassen.
- 7.) Ragout mit Salz abschmecken und den gebratenen Lachs mit Topinambur-Maroni-Ragout servieren.

Guten Appetit!

Kastanien-Kürbis-Curry mit Nudeln:

250 g breite Bandnudeln
6 El. Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
700 g Kürbis (Muscade de Provence)
300 g gekochte Kastanien
4 El. Sultaninen
1 Tl. mildes Currypulver
1 Prise Thymian
1 Prise Muskat
1 Prise Paprikapulver
50 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
Salz

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Kürbis, Kastanien und Sultaninen kurz mitdünsten. Gewürze begeben. Weißwein und Gemüsebrühe angießen, bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis und die Kastanien weich sind.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen – abgießen und mit dem Kastanien-Kürbis-Gemüse vermengen.

Kastanien-Bohnen-Eintopf mit Rind (4 - 6 Personen)

6 El. Olivenöl
400 g Rindsschulter
2 mittelgroße Zwiebel
200 g gekochte rote Bohnen
300 g gekochte, geschälte Kastanien
200 g Stangenbohnen
100 g Kürbisfleisch
(zB. Hokkaido oder Butternut)
1 Kl. Tomatenmark
150 ml Rotwein
ca. 1/2 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und achteln. Die Stielansätze der Stangenbohnen abschneiden. Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden.

Rindfleisch in Würfel schneiden und gemeinsam mit der Zwiebel rasch in Olivenöl anbraten. Tomatenmark begeben – kurz durchschwänken und mit Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen, Gemüsebrühe zufügen, würzen und bei schwacher Hitze kochen.

Die Stangenbohnen ca. 25 Minuten mitkochen. Die Kürbiswürfel, die roten Bohnen und die Kastanien ca. 10 Minuten vor Garendem beimengen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

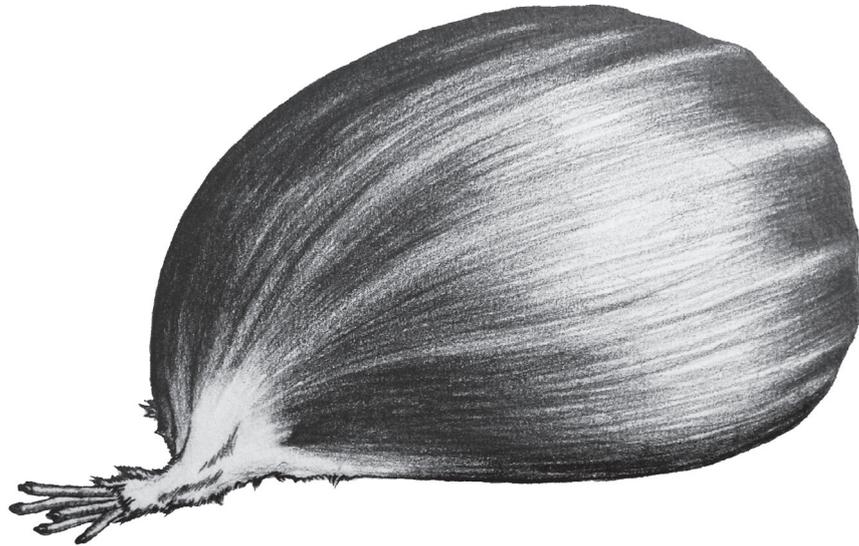
Kastanien - Rind – Burger:

400 g faschiertes Rindfleisch
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Majoran, Thymian, Rosmarin
1 El. gehackte Petersilie
2 Eier
1/8 l Milch
200 g gekochte Kastanien
1/2 Tl. Paprikapulver
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Kastanien kochen, schälen und grob hacken.
Petersilie waschen , schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Sämtliche Zutaten gut vermengen und aus der Masse Laibchen formen. In Olivenöl beidseitig langsam braten.



MARONI-RÖSTI

ZUTATEN

200 g Kartoffeln
1 Apfel
100 g Bauchspeck
100 g Maroni
2 Eier
1 EL Rosinen
1 EL Butter
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.) Gekochte, geschälte Maroni in Würfel schneiden.
- 2.) Kartoffeln kochen, schälen und grob reiben. Apfel ebenfalls schälen und grob reiben.
- 3.) Alle Zutaten miteinander vermischen und aus der Masse kleine Taler formen und in Butter herausbacken.



Guten Appetit!

MARONIKROKETTEN

ZUTATEN

500 g Maroni
250 ml Milch
90 g Semmelbrösel
1 TL Zwiebel
150 g Butter
2 Eier
70 g Semmelbrösel
1 Lorbeerblatt
4 Nelken
Salz
Pfeffer
Öl

ZUBEREITUNG

- 1.) Maroni weich kochen (ca. 20 Min.) und danach passieren.
- 2.) Milch mit Zwiebel, Butter, Semmelbröseln, Salz, Lorbeergewürz, Nelken und Pfeffer, 10 Minuten im Wasserbad erhitzen, gelegentlich umrühren.
- 3.) Maronipüree mit einem verquirlten Ei vermischen.
- 4.) Mit Spritzbeutel drei Zentimeter lange Stangen spritzen und auskühlen lassen.
- 5.) Aus den Stangen Krokettchen bzw. walnussgroße Kugeln formen.
- 6.) Zweite Ei verquirlen und mit Salz würzen. Krokettchen hineintauchen, in Semmelbröseln wenden und in 180 °C heißem Öl herausbacken.
- 7.) Fertige Krokettchen auf Küchenrolle abrinnen lassen und heiß servieren.



Guten Appetit!

MARONISPÄTZLE

ZUTATEN

140 g griffiges Mehl
3 Eier
25 g Kastanienpüree
Salz
Pfeffer
1 TL Öl

ZUBEREITUNG

- 1.) Mehl und Kastanienpüree mit Eiern vermengen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.
- 2.) Salzwasser aufkochen und Masse durch ein Nockerlsieb direkt ins kochende Wasser geben.
- 3.) Aufkochen lassen, abgießen und je nach weiterer Verwendung abschrecken und/oder in Butter schwenken.



Guten Appetit!

Kastanienspätzle:

200 g Dinkelweißmehl
150 g Dinkelvollmehl
200 ml Milch
6 El. Olivenöl
4 Eier
1 Tl. Salz

200 g Porree
wenig Gemüsebrühe
300 g Pilze
300 g gekochte Kastanien
Olivenöl
Kräutersalz
Pfeffer
Thymian, Majoran, Rosmarin

Parmesan

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten für die Spätzle in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Porree längs aufschneiden und danach in 1 cm breite Streifen schneiden, in der Gemüsebrühe knackig dünsten.

Pilze säubern, vierteln oder in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten.

Die Spätzlemasse durch ein Sieb streichen und in reichlich Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

Spätzle, Kastanien, Lauch und Pilze zusammenfügen, nochmals erhitzen, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern abrunden.
Anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.



MARONIBROT

ZUTATEN

1 kg Dinkelvollkornmehl
 300 g Maronimehl
 60 g Germ
 600 ml Wasser
 2 EL Pinienkerne
 30 g Meersalz

ZUBEREITUNG

- 1.) Dinkelmehl und Salz verrühren. Germ in etwas warmen Wasser auflösen und mit dem übrigen Wasser zehn Minuten kräftig zu einem Teig zusammenkneten.
- 2.) Teig in eine Schüssel geben und mit einem nassen Geschirrtuch bedecken und rund 90 Minuten aufgehen lassen.
- 3.) Backrohr auf 170 °C vorheizen. Teig abermals kräftig kneten und am Schluss die Pinienkerne dazugeben.
- 5.) Brotlaibe formen, Oberfläche ein paar Mal nicht zu tief einschneiden.
- 6.) Maronibrot auf mittlerem Einschub 35 Minuten backen.

Guten appetit!



PIKANTER MARONIAUFSTRICH

ZUTATEN

500 g gekochte Maroni
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.) Gekochte Maroni pürieren, Zwiebel klein hacken, Knoblauch pressen und beides unter Maronimasse mischen.
- 2.) Olivenöl unterrühren und Maroniaufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!



MARONI-CASHEW-AUFSTRICH

ZUTATEN

100 g Cashewkerne
100 g gekochte Maroni
40 g getrocknete Tomaten
1/2 Bund Petersilie
1-2 EL Harissa
1/2 Zitrone
Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1.) Cashewkerne eine Stunde einweichen, abgießen und fein hacken.
- 2.) Gekochte, zerteilte Maroni, fein geschnittene getrocknete Tomaten mit dem Saft einer halben Zitrone, der Petersilie und 1-2 Esslöffeln der Gewürzmischung (Harissa) zu einer cremigen Konsistenz mischen.
- 3.) Mit Salz, Pfeffer und eventuell Olivenöl abschmecken.

Guten Appetit!



Fruchtiger Herbstsalat:

300 g geschälte, gekochte Kastanien
2 El. Olivenöl
2 mittelgroße rote Äpfel
300 g blaue Trauben
1 kl. Kraus-Endivie
1 kl. Chicoree

Marinade:

3 El. Apfelessig
frisch gemahlener Pfeffer
Kräutersalz
4 El. Olivenöl

Kresse

Zubereitung:

Kastanien kochen und schälen.
In Olivenöl kurz braten und beiseite stellen.

Marinade bereiten.

Äpfel halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Trauben halbieren und entkernen. In der Marinade 10 Minuten ziehen lassen.

Die Salate waschen und nicht zu fein schneiden.

Sämtliche Zutaten miteinander vermengen.

Mit Kresse bestreut servieren.

Kastanien-Hühnerleber Aufstrich:

1 kleine Zwiebel
1/4 Knollensellerie
1/4 Stange Lauch
1 kleine Karotte
2 El. Olivenöl
1 El. Tomatenmark
200 g Hühnerleber
1 Lorbeerblatt
Thymian
1 Salbeiblätter
150 g gekochte Kastanien
150 ml Rotwein

Schale einer 1/4 Zitrone
2 El. gehackte Petersilie
3 El. Butter

Weißbrot zum Servieren

Zubereitung:

Sämtliches Gemüse fein schneiden und in Olivenöl unter Rühren hell anrösten. Das Tomatenmark und die Leber zufügen, kurz durchschwänken. Gewürze und Kastanien begeben, Rotwein angießen und 12 – 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Masse erkalten lassen, Lorbeerblatt entfernen und mit Zitronenschale, Petersilie und Butter zu einer feinen Creme pürieren. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Arge Zukunft
Edelkastanie



**Wir wünschen
gutes Gelingen und
guten Appetit!**

