

Maronendressing

Zutaten

- 150 g pikant gewürzte, tiefgefrorene Marroni → siehe Tipp weiter unten
- 1 dl Gemüsebouillon
- Saft einer Orange
- 1 EL Bienenhonig aus ihrer Region
- wenig Salz
- 4 EL Essig (Pommel-Essig)
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Marroni, Gemüsebouillon, Orangensaft, Honig und wenig Salz in einer Pfanne zugedeckt zum Aufkochen bringen. Sobald die Bouillon kocht, Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren, leicht weiter köcheln lassen. Solange bis die Maronen weich sind. Abkühlen lassen.

Das Ganze in ein hohes Gefäss umfüllen, den Essig sowie das Olivenöl dazu geben. Nun mit einem Pürierstab zu einer sämigen Sauce pürieren. Sollte die Masse zu dick sein, etwas Wasser dazu geben.

Tipp

Wir verarbeiten jeweils für den Hausgebrauch eine grössere Menge an Kastanien nach dem folgenden Rezept:

In einer Pfanne 5dl Gemüsebouillon vorbereiten, diese mit einer Handvoll Pfefferkörner und Chili (je nach Belieben und Schärfegrad) gut würzen. Dann die geschälten Marroni dazu geben, alles aufkochen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, ca. 15 - 20 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Maronen al dente sind. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und so 12 - 24 Stunden stehen lassen. Nun können die pikant gewürzten Marroni in kleinen Portionen eingefroren werden. Sie bieten so die Grundlage weitere Rezepte, wie z.B. dieses Maronendressing, den Marroni-Herbstsalat oder den Maronenstern.

En Guata.....