

Glasierte Marroni



Beilage für 4 Personen

Einkaufsliste

- 200 g tiefgekühlte Kastanien**
- 25 g Butter**
- 50 g Zucker**
- 20 g Maizena**
- 1 dl Bouillon**
- Salz**
- Pfeffer**
- etwas Butter**

Vorbereiten

- a 200 g Kastanien antauen lassen. (Vorher aus dem Tiefkühler nehmen)
- b 1 dl Bouillon vorbereiten.
- c Alle anderen Zutaten bereitstellen

Zubereiten

- d In einer weiten Pfanne 25 g Butter und 50 g Zucker caramelisieren lassen bis die Masse dunkel wird.
(Vorsicht, nicht zu grosse Hitze, sonst wird das Caramel bitter!)
- e 200 g angetaute Kastanien begeben und ca. 1 Minute mit der caramelierten Masse vermischen.
- f mit 1 dl Bouillon ablöschen und die Kastanien aufkochen.
- g Etwas Wasser mit Maizena verrühren
- h Flüssiges Maizena in die Pfanne geben, aufkochen lassen und weiter köcheln bis eine sämige Sauce entsteht und die Flüssigkeit eingekocht ist.
- i Etwa ein Esslöffel Butter in die Pfanne geben und die Pfanne hin- und herbewegen bis die Kastanien glänzen.
- j Abschmecken nach belieben mit etwas Salz und Pfeffer.