



Geröstete Maroni

Maroni einschneiden und entweder

- 30 min auf dem Feuer oder in einer Bratpfanne auf dem Herd braten (alle 5 min wenden)
- 30 min bei 200°C im Backofen backen (wenig Wasser aufs Blech geben).

Maroni-Püree

Maroni einschneiden und 5 min vorrösten (siehe oben). Maroni noch in heissem oder warmem Zustand schälen (wenn möglich auch die innere Haut) und in einen Topf mit Wasser geben. Am bequemsten geht es, wenn man am Anfang ein volles Blech mit eingeschnittenen Maroni in den Backofen gibt. Nach 5 min kann man die ersten Maroni herausnehmen (1-2 Hände voll, mit dem Ofenhandschuh), diese warm schält danach weitere 1-2 Hände voll Maroni herausnimmt und so weiter (während der Ofen immer läuft). So sind die Maroni immer warm, denn sobald die vorgerösteten Maroni kalt werden, ist es viel schwieriger sie zu schälen.

Die geschälten Maroni mit Wasser (so viel Wasser, dass der Wasserspiegel etwa 2 cm über den abgesunkenen Maroni steht) 30-45 min kochen. Evt. ohne Deckel, so dass die Masse am Schluss einigermaßen trocken eingedampft ist. Die Masse verstampfen oder mit dem Stabmixer kurz pürieren. Aus 1,2 kg Maroni entsteht etwa 1 kg Maroni-Püree. Geschälte Maroni nie lagern (sie können innerhalb 24 Stunden völlig verschimmeln). Fertiges Maroni-Püree kann man hingegen sehr gut zur Aufbewahrung einfrieren.

Vermicelles

1 kg Maroni-Püree mit 200 g Butter und 300 g Zucker mischen. Kalt stellen.

Maroni-Omeletten

250 g Maroni-Püree, 250 g Mehl, 3-4 Eier, etwas Salz und 1-2 dl Wasser (so viel dass ein dünnflüssiger Teig entsteht) mischen und eine halbe Stunde kühl stellen. Auf einer heissen Bratpfanne wenig Butter schmelzen, eine grosse Kelle voll Teig in der Bratpfanne zerfliessen lassen, auf beiden Seiten goldgelb anbraten. Als Füllung eignet sich Vermicelles, Konfitüre, Honig, Zucker, Apfelmus oder Nutella.

Maroni-Spätzli

200 g Maroni-Püree, 300 g Mehl, 4-5 Eier und etwas Salz mischen und kühl stellen. Eine Pfanne voll Salzwasser (1 Löffel Salz in 1,5 Liter) zum kochen bringen. Etwas

vom Teig auf ein Brettchen streichen, mit einem Schaber den äussersten Zentimeter der Teigmasse vom Brettchen abschaben und ins kochende Wasser fallen lassen. Mit dem ganzen Teig in dieser Art Streifen für Streifen fortfahren. Die Spätzli nach 5 min im kochenden Wasser herausfischen.

Maroni-Suppe

Beim Einkochen von Maroni-Püree (siehe oben) nach Belieben Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Blumenkohl, Kabis, etc.), Gewürz (Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etc.) und evt. etwas Fleisch (Siedfleisch, Gulasch, Geschnetzeltes oder so) in den letzten 20 min mitkochen (Ausnahme: Siedfleisch oder Gulasch muss 1 Std. lang kochen).

Maroni-Ragout (ohne Fleisch)

Beim Schälen von vorgerösteten Maroni die grossen und ganz gebliebenen Maroni aussortieren. In einer Bratpfanne zwei gehackte Zwiebeln und zwei Esslöffel Mehl in wenig Öl abbraten. Nach 5 min mit Bouillon und/oder Bratensaucepulver in ca. 3 dl Wasser oder Milch ablöschen. Es kann anstatt Wasser auch Weisswein verwendet werden (der Alkohol verdampft sowieso beim kochen). Die geschälten ganzen Maroni (ca. 300 g) dazugeben und die ganze Sauce 30-45 min kochen (wenn sie zu dick wird mit Wasser verdünnen).

Maroni-Mailänderli

250 g Maroni-Püree, 300 g Mehl, 250 g weiche Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz und abgeriebene Schale von 1 Zitrone mischen. Den Teig 30 min kühl stellen. Danach den Teig 7 mm dick auswallen, Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen. Backzeit 10-15 min bei 250 °C.

Maroni-Kuchen

200 g Maroni-Püree, 300 g Mehl, 450 g Zucker, 100 g weiche Butter, 2 Eier und ein halbes Päckchen Backpulver mischen. Je nach Feuchtigkeit des Teigs noch etwas Milch oder etwas Mehl zugeben, bis der Teig schön zähflüssig ist. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form geben und bei 180°C während ca. 50 min backen. Maroni-Glasur: 50 g feuchtes Maroni-Püree mit 50 g Puderzucker mischen, so dass eine streichfähige Masse entsteht (wenn sie zu trocken ist: etwas Wasser zugeben, sonst mit Puderzucker strecken). Glasur auf den abgekühlten, gebackenen Kuchen streichen und einige Stunden trocknen lassen.

Maroni-Pralinen

150 g Maroni-Püree, 150 g Puderzucker und 150 g weiche Butter mischen und kühl stellen, bis die Masse einigermassen fest ist. Aus der Masse Kugeln formen (1-2 cm Durchmesser, mit einem Löffel und den Fingern geht es am besten) und diese kurz eingefrieren. Später 200-300 g Schokolade in einer Bratpfanne auf der untersten Stufe des Kochherds schmelzen (Achtung: Schokolade darf beim schmelzen nie zu heiss haben!, sobald sie einigermassen flüssig ist, die Pfanne von der heissen Platte wegschieben.). Die gefrorenen Maroni-Masse-Kugeln in der flüssigen Schokolade kurz wenden (geht gut mit zwei Gabeln. Achtung: bei Teflon-beschichteten Pfannen nicht am Pfannenboden kratzen). Es kann auch weisse Schokolade verwendet werden. Zur Verzierung kann man die Pralinen, solange die Schokolade-Hülle noch flüssig ist, in Kakaopulver, Schoko-Streusel, Hagelzucker, Kokosflocken oder so wenden, so dass diese Materialien auf der Oberfläche haften. Die fertigen Kugeln auf eine Alufolie legen und wieder kühl stellen. Generell kühl lagern (am besten in einer luftdichten Schachtel (Tupperware, damit die Pralinen keinen fremden Geschmack annehmen) im Kühlschrank. Wenn die Schokoladenhülle Lücken hat und die Maroni-

Masse zum Vorschein kommt, beginnen die Pralinen evt. schon nach 1 Woche zu schimmeln). Für monatelanges Lagern eignet sich Einfrieren.

Ziegenfrischkäse - Creme mit Maronen lecker zum Brunch

200 g Marone(n), (vakuumverpackt und gegart)
 2 EL Olivenöl
 1 Knoblauchzehe(n)
 1 Bund Schnittlauch
 100 g Frischkäse
 300 g Ziegenfrischkäse
 1 EL Honig, flüssiger
 3 EL Öl, (Nussöl)
 Salz und Pfeffer
 1 EL Essig, (Weißweinessig)

Maronen grob hacken, in heißem Öl in einer Pfanne 2-3 Min. rösten. Knoblauch pellen und fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Frischkäse mit Ziegenfrischkäse, Honig, Nussöl, Knoblauch, Maronen und Schnittlauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig pikant abschmecken.