


GLACIERTE MARRONI

4 PERSONEN

ZUTATEN

-  GLACIERTE MARRONI
- 300 g Marroni, Tk
- 100 g Zucker
- Etwas Zitronensaft
- 2 Sternanis
- ½ Tl Fenchelsamen
- 1 Tl Ingwer, frisch,
in feine Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

GLACIERTE MARRONI

Die Marroni in kochendem Wasser blanchieren. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne mit wenig Wasser und einigen Tropfen Zitronensaft karamellisieren. Der Zitronensaft verhindert, dass der Zucker zu stark kristallisiert. Das Ganze mit 1,5 dl Wasser ablöschen und aufkochen. Vorsicht, der heisse Karamell kann spritzen. Die Marroni und die Gewürze in den Sirup geben und bei kleiner Hitze garen. Die Marroni dürfen nicht zu weich werden, da sie sonst zerfallen

Siehe Bild: Entenkeulen mit Kartoffelstock und Rotkraut mit Kumquats

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels