

# Gemüsepfanne mit Maronen, Nüssen, Fenchel und Zwiebeln

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 405

Portionen: 8

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Maronen	360 Gramm	geschält
Zwiebelchen	20 Stück	
Zucker	1 EL	
Butter	75 Gramm	
Geflügelfond	0,25 Liter	
Fenchelknolle	1 Stück	
Bouquet garni	1 Stück	
Schalotten	4 Stück	
Walnußkerne	60 Gramm	
Geflügelbrühe	8 EL	oder Bratensaft
Karotte	1 Stück	mittel bis groß

## Zubereitung

1. Wenn man fertige Maronen nimmt, entfällt der aufwändige Schälvorgang. Sie sind jedoch meist schon vorgekocht. Das muß man bei den Garzeiten berücksichtigen.
  2. Die Karotte putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebelchen schälen und zusammen mit den Karottenstücken in Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und dann in einer Kasserole auf kleiner Hitze in 15 g Butter und dem Zucker anschwitzen, salzen und pfeffern und zugedeckt weich dünsten. Von Zeit zu Zeit schwenken, damit sie nicht anlegen und braun werden.
  3. Die Fenchelknolle in feine Julienne schneiden, dabei einige der fedrigen Blätter zur Dekoration zur Seite legen. Die Schalotten schälen in der Länge nach in Achtel teilen.
  3. Die Maronen in einer größeren Kasserole in der restlichen Butter anlaufen lassen und rundherum anbraten, dann das Kräutersträußchen zugeben, mit Bouillon aufgießen und aufkochen. Ohne Deckel in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben und die Flüssigkeit fast vollständig verdampfen lassen (15-20 Minuten), wenn nötig noch etwas Wasser nachgießen, damit die Maronen die Flüssigkeit aufnehmen und nicht austrocknen.
  4. Währenddessen die Zwiebeln mit den Karotten wieder erhitzen, den Fenchel und die Schalotten zugeben und 5 bis 10 Minuten schmoren lassen. Dann die Nußkerne zugeben und noch 2-3 Minuten mit dünsten.
  5. Das heiße Gemüse zu den Maronen geben und gegebenenfalls mit etwas Bratensaft übergießen. Gut vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit den Fenchelblättern garnieren.
- Anrichten: Paßt hervorragend zu Wildgerichten, aber auch zu gebratenem Huhn oder Perlhuhn.