Maronen geschmort mit Zwiebeln

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 369

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Maronen	400	Gramm	geschält und gekocht
Zwiebeln	2	Stück	mittelgroß
Butter	50	Gramm	
Geflügelbrühe	3	EL	

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und der Länge nach in Schein schneiden. In der Butter leicht anbräunen und mit etwas Geflügelbrühe aufgießen.
2. Die geschälten und vorgekochten Maronen dazu geben, salzen und pfeffern und unter mehrmaligen Rühren heiß werden lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Servieren. Diese Zubereitung eignet sich als Beilage zu einem Kalbsbraten in Olivenöl und mit Rosmarin, aber auch zu Rückenmedaillons vom Reh oder Hirsch.

Variante: Man kann das Gericht noch ergänzen um einen Handvoll Rosinen, die man 15 Minuten in lauwarmem Wasser eingeweicht hat und die man zusammen mit den Maronen zugibt.

© ea für