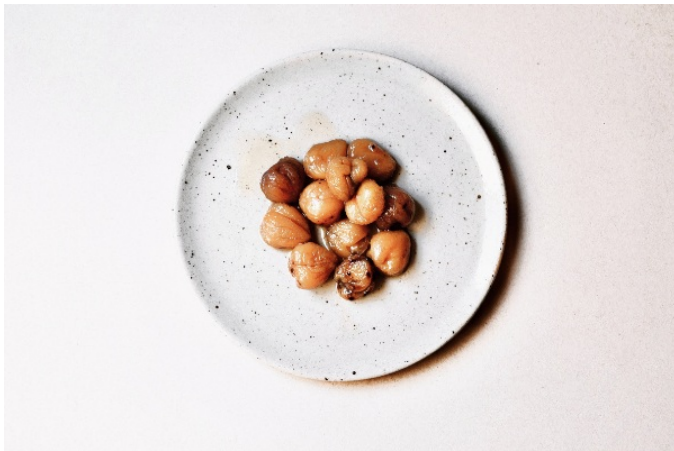




MEIN GENUSS



Heiße Maroni



It's a match!

Match made in heaven! Das Wildgewürz verleiht Maronen ein unvergleichliches Aroma!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 175 °C Umluft oder E-Herd 200 °C vorheizen.
- 2 Maronen ausbreiten und die Schale jeweils an der dicken Bauchseite mit einem scharfen Küchenmesser vorsichtig kreuzweise einschneiden.
- 3 Die Esskastanien mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf einem Backblech ausbreiten und im Ofen für ungefähr 20 Minuten mit einer Schale Wasser auf dem Blech rösten lassen, damit diese nicht austrocknen.
- 4 Die Maronen sind fertig geröstet, sobald sich die Schale an den eingeritzten Stellen aufstellt. Wenn dies der Fall ist, die heißen Esskastanien vom Blech nehmen und sofort schälen.
- 5 Die geschälten Maronen in eine Pfanne geben und auf höchster Stufe mit dem **Wildgewürz** und nach Belieben mit **Salz** und **Pfeffer** anrösten. Je nach Geschmack eignen sich zusätzlich **Zitronenschalen** zum Würzen. Die Maronen als Beilage servieren oder als Snack heiß verzehren.

Zutaten

40 Maronen
2 TL Wildgewürz
Salz
Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.