

Maronen kochen

Bei diesem Rezept Maronen kochen werden frische Eßkastanien in reichlich kochendem Wasser in einem Kochtopf gekocht.

Diese Art der Zubereitung ist dazu gedacht, wenn man anstatt fertig gekauften bereits vor gegarten Maronen, selbst gekochte frische Maronen anschließend als Gemüseeinlage in einem Wildgericht, für die Füllung einer Gans, zur Herstellung von einem Brotaufstrich oder zusammen mit anderen Gemüsesorten für eine Gemüsebeilage verwenden möchte.

Zutaten: für 500 g Maronen

500 g frische feste Maronen

Wasser

1 gute Prise Salz



Zubereitung:

Vor dem Kochen der Maronen lege ich diese mindestens 30 - 60 Minuten zuvor in eine Schüssel mit kaltem Wasser ein.

Dabei kann man beobachten, dass die prall gefüllten frischen Maronen sofort auf den Boden sinken. Einige Maronen aber an der Oberseite schwimmen, was bedeutet, dass sie nicht mehr tafrisch sind, aber dennoch noch verwertbar sind.

Deswegen sollte man bei offener Ware im Supermarkt darauf achten, nur die festen Kastanien zu nehmen und die Anderen bei denen man mit dem Finger schon die Schale eindrücken kann, beiseite liegen lassen.

Maronen durch ein Sieb abseihen, abtropfen lassen.

Mit einem scharfen Messer die braune Schale an jeder einzelnen Marone an der dicken Bauchseite über kreuz einschneiden.

In einen Kochtopf legen und mit soviel Wasser auffüllen, damit sie gut mit Wasser bedeckt werden, 1 gute Prise Salz hinzu geben.

Die Eßkastanien im Wasser liegend einmal aufkochen, danach bei etwas zurück gedrehter Heizstufe ca. 30 Minuten kochen.



Eine Marone herausfischen, schälen und kosten.

Jetzt kann man entscheiden, ob die Maronen dem persönlichen Geschmack entsprechen, oder wenn nicht, noch weitere 10 – 15 Minuten weiter kochen lassen.

Danach durch ein Sieb abseihen, leicht auskühlen lassen und die Schale samt der braunen Innenhaut abziehen.

Oder eine andere Kochmethode anwenden:

Maronen wie oben beschrieben in kaltem Wasser einweichen, die braune Schale überkreuz einschneiden.

Danach gesalzenes Wasser aufkochen, die Maronen ins kochende Wasser geben und einmal sprudelnd aufkochen lassen. Danach den Kurzzeitmesser auf 5 Minuten einstellen und die Maronen im Kochwasser ca. 5 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen.

Die Maronen durch ein Sieb abseihen, kurz auskühlen lassen, bis man sie mit den Fingern halten kann. Jede einzelne Marone mit einem Messer die dunkle Schale abziehen, wobei meistens auch gleich die darunter liegende dünne braune Haut mit abgeht. Wenn nicht, das braune Häutchen mit dem Messer abziehen.

Nun hat man geschälte, aber noch etwas harte Maronen.

Benötigt man weich gekochte Maronen, welche man anschließend zu Mus zerstampfen kann, die

geschälten Maronen in leicht gesalzenem Wasser oder je nach Verwendung auch gleich in einer Gemüsebrühe weichkochen.

Oder man möchte die geschälten Maronen für eine Gans- oder Entenfüllung mitverwenden, dann kann man die Maronen so wie sie gerade sind gleich weiterverwenden.

Eine weitere Möglichkeit wäre, die gerade mal 5 Minuten gekochten Maronen nach dem Auskühlen von der Schale befreiten Esskastanien in Gefrierbeutel gefüllt für ca. 10 - 12 Monate einfrieren.

Kalorienangaben

100 g gekochte, geschälte Maronen enthalten ca. 170 kcal und ca. 2,7 g Fett