

Karamellierte Maroni

Zutaten:

(für 6- 8 Portionen)

500 g ganze, geschälte Maroni

100 g Zucker

3 dl Wasser

Zubereitung:

Den Zucker mit etwas Wasser auf dem Herd unter stetem rühren karamellisieren.

Wenn der Karamell schön goldig-braun ist, den Rest des Wassers zugeben
(Achtung Karamell ist ca. 400°C - spritzt - Verbrennungsgefahr) und aufkochen.

Die Maronis begeben und unter Kontrolle weichkochen.
Zerfallen ab einem gewissen Garpunkt sehr schnell.

Passt sehr gut zu Rotkraut oder als Wildbeilage.