

Apfel-Rotkohl mit glasierten Maronen

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen

Zubereitungszeit 40 Min.

500 g Maronen	kreuzweise einschneiden. In einem Topf
1 l Wasser	zum Kochen bringen, Maronen zugeben und 20 Min. kochen, abgießen und schälen. In einem Topf
3 Packungen (à 450 g) Apfel-Rotkohl, tiefgefroren	mit
2 EL Gänsefett	ca. 20 Min. kochen, dabei mehrmals umrühren. In einer Pfanne
10 g Butter	heiß werden lassen, die geschälten Maronen und
25 g Zucker	zugeben und unter ständigem Rühren braten, bis der Zucker karamelisiert ist.
1/8 l Wasser	zugießen, zugedeckt ca. 15 Min. kochen. Maronen mit dem Apfel-Rotkohl auf Tellern anrichten

Gefüllte Rotkohlköpfchen

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Min.

	Backofen auf 220 °C vorheizen.
8 Rotkohlblätter, groß	waschen, den Strunk herausschneiden. In einem Topf
3 l Wasser mit 50 ml Essig und 1 EL Zucker	aufkochen.
1 Würfel MAGGI Klare Suppe mit Suppengrün	darin auflösen. Rotkohlblätter darin 40 Min. kochen, herausnehmen und abtropfen lassen, den Rotkohlsud aufbewahren. Die Blätter flach auseinander legen und mit
MAGGI Würzmischung 2	würzen. Für die Füllung:
250 g Maronen	kreuzweise einschneiden, mit
1/2 Tasse Wasser	auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 20 Min. garen. Die Maronen etwas abkühlen lassen, schälen, die braune Haut abziehen. Mit
20 g Butter, 1 Ei, 10 g Rosinen	pürieren und kaltstellen.
2 Äpfel	waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.
4 Stück Pflaumen in Armagnac	in kleine Würfel schneiden und die Zutaten mit dem Maronenpüree und
20 g Mandelblättchen	mischen. Mit
3 EL Armagnac Zimt	und
1 Messerspitze Nelken, gemahlen	würzen und abschmecken. Jedes Rotkohlblatt in eine Schöpfkelle geben, ca. 1 EL Füllung daraufgeben, das Blatt schließen, in ein Tuch geben und fest zudrehen. Diese wieder fest in
1 Stück Aluminiumfolie	wickeln, in eine Auflaufform legen und mit ca. 1/4 l Rotkohlsud begießen. Im Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. garen. Den Rotkohlsud in einem kleinen Topf einkochen lassen und
30 g Butter	in Stücke schneiden und gut unterschlagen bis sie geschmolzen ist. Die Rotkohlköpfchen aus der Aluminiumfolie nehmen, wieder in die Auflaufform legen und mit dem Kohlsud begießen. Auf jedes Kohlköpfchen

1 TL Mandelblättchen und
1 TL Zucker
1/2 TL Butter geben und im Backofen bei 250°C glasieren
(Mandeln leicht Farbe annehmen lassen).

Hasenbraten Spreewälder Art

Zubereitungszeit 45 Min.

2 (ca. 800 g) Hasenkeulen waschen, trocken tupfen, Knochen auslösen und Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
In einem Topf

1 EL Butterschmalz heiß werden lassen. Fleisch portionsweise darin anbraten.

1/4 l Wasser und
1/8 l Rotwein zugießen.

1 Beutel MAGGI Fix für Sauerbraten einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 60 Min. schmoren.

100 g Senfgurken und

100 g Rote Bete, a.d. Glas in Würfel schneiden, zugeben und heiß werden lassen.

1 EL Meerrettich unterrühren. Mit

1 EL Dill, gehackt garniert servieren.

Tipp: Servieren Sie dazu Rosenkohl mit glasierten Maronen oder MAGGIKartoffelknödel mit Speckwürfel.

Hasenrücken Bacchus

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen

600 g Hasenrücken waschen und trocken tupfen, mit
Salz und Pfeffer würzen.

2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl In einer Pfanne
heiß werden lassen, den Rücken mit der Fleischseite nach unten darin anbraten,
zugedeckt 20 Min. braten, herausnehmen. 10 Min. ruhen lassen, dann vom
Knochen lösen und in Stücke schneiden.

200 g Weintrauben waschen, evtl. entkernen, in das Bratfett geben und kurz mitdünsten und um den
angerichteten Hasenrücken verteilen.

1/4 l Wasser in das Bratfett gießen.

1 Beutel MAGGI Pfeffer-Rahmsauce einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min.
kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

2 EL Schmand unterrühren und heiß werden lassen.

1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden und in
20 g Butter andünsten.

1 Dose (435 ml) Maronen abtropfen lassen, zugeben und zusammen heiß werden lassen.
Zum Hasenrücken servieren.

Italienische Maronensuppe

Dieses Rezept ergibt 4 Teller

Zubereitungszeit 30 Min.

1 Möhre putzen, waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

1 Schalotte	schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf
1 EL Butter	heiß werden lassen. Schalotten darin glasig dünsten.
250 g Maronen, geschält	klein schneiden, zusammen mit den Möhrenscheiben zu den Schalotten geben und kurz mitdünsten.
2 TL Thymianblättchen	zugeben.
1 l Wasser	zugießen und zum Kochen bringen.
1 Würfel MAGGI Klare Suppe mit Suppengrün	darin auflösen. Suppe bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. kochen. Von der Kochstelle nehmen und mit dem Schneidestab pürieren.
100 ml Sahne, süß	steif schlagen.
2 Scheiben Parmaschinken	in dünne Streifen schneiden. Suppe auf 4 Teller verteilen, mit geschlagener Sahne und Schinkenstreifen garniert servieren.

Maronenknödel

Dieses Rezept ergibt 6 Portionen

	Backofen auf 200 °C vorheizen.
5 Maronen	oben kreuzweise einschneiden. Auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 20 Min. backen. Maronen schälen und grob hacken.
1 Apfel	waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Achtel und in Würfel schneiden.
In einem Topf 1 TL Butter	heiß werden lassen. Maronen und Äpfel mit
1 EL Petersilie, gehackt	darin dünsten. In eine Schüssel
3/4 l Wasser, kalt	geben.
1 Packung MAGGI Halb & Halb Knödel	einrühren und 10 Min. quellen lassen. Aus der Masse 12 Knödel formen und jeden Kloß mit der Apfel-Maronen-Mischung füllen.
1 l Wasser	In einem Topf zum Kochen bringen.
1 Prise Salz	zugeben, Knödel einlegen, einmal aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 20. Min. im offenen Topf garziehen lassen.

Maronenpüree

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen

2 Vanilleschoten	der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
1 Dose (435 ml) Maronenmus	mit
1 Päckchen Vanillesoßenpulver ohne Kochen	und
150 g Puderzucker	glattrühren.
3 EL Kirschwasser	und das Vanillemark unterrühren. Kühl stellen. Masse durch die Kartoffelpresse auf Teller drücken.

- 1 Becher (200 ml) Sahne,
süß steif schlagen und das Maronenmus damit verzieren.
- 1 Packung (500 ml)
Vanilleeis in Kugelform ausstechen, dazu anrichten und mit Obst der Saison garniert servieren.

Pfannen-Gyros Maroni

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen

- 1 (350 g) Schweinelende häuten, waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
- 1 Beutel MAGGI Fix für
Pfannen-Gyros mit
100 ml (knapp 1/8 l)
Wasser und
2 EL THOMY Reines
Sonnenblumenöl verrühren, Fleisch zugeben und ca. 1 1/2 Std. marinieren.
- 1/2 Dose (820 ml) Maronen abtropfen lassen.
- 1 Stange Lauch, klein putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das marinierte Fleisch in einer großen Pfanne ohne Fett anbraten. Lauch zugeben und kurz mitdünsten. Maronen zugeben und heiß werden lassen. Mit
3 TL Preiselbeeren und
1 EL Crème fraîche unterrühren.

Rinderschmorbraten Maroni

Dieses Rezept ergibt 6 Portionen

- 1 kg Rindfleisch,
Bugschaufel o. Keule o.
Schwanzrolle waschen, trocken tupfen.
In einem Topf
- 2 EL THOMY Reines
Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderbraten darin anbraten, heraus nehmen.
- 1/4 l Wasser und
1/4 l Rotwein zugießen
- 2 Beutel MAGGI Fix für
Braten einrühren und Kochen bringen. Braten zugeben.zugeben und unter gelegentlichem Wenden ca. 80 Min. schmoren. Braten herausnehmen, 10 Min. ruhen lassen, aufschneiden und warm stellen.
- 1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- 2 Äpfel waschen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer großen Pfanne
- 30 g Butter heiß werden lassen. Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Min. andünsten.
- 1 Dose (820 ml) Maronen abtropfen lassen und mit den Apfelspalten zu den Frühlingszwiebeln geben.
- 1 EL Zucker darüber streuen und unter Wenden Gemüse und Obst glasieren. Mit dem Braten auf Tellern anrichten.
- 1 EL Crème fraîche unter die Soße rühren und zum Braten servieren.

Rindfleisch Kástano

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen

- | | |
|--------------------------------|---|
| 400 g Maronen | kreuzweise einritzen.
In einem Topf |
| 1 l Wasser | zum Kochen bringen und Maronen kochen bis die Schalen aufspringen. Die Maronen schälen. |
| 250 g Schalotten | schälen. |
| 500 g Rindfleisch | waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
In einem Topf |
| 3/8 l (375 ml) Wasser | erwärmen. |
| 1 Beutel MAGGI Fix für Gulasch | einrühren und zum Kochen bringen. Fleisch zugeben und aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 1 1/2 Std. schmoren, dabei gegentlich umrühren. 30 Min. vor Ende der Garzeit die Schalotten und 10 Min. später die Maronen zugeben.
Tipp: Servieren Sie dazu Reismudeln. |

Schweinebraten mit Honig-Maronen

Dieses Rezept ergibt 6 Portionen
Zubereitungszeit 90 Min.

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- | | |
|---|---|
| 1 kg Schweinefleisch | waschen, trocken tupfen und längs eine Tasche einschneiden. |
| 2 Schalotten | schälen und in Würfel schneiden. |
| 1 Apfel, klein | waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. |
| 1 Dose (435 ml) Maronen
1 TL MAGGI Würzmischung 1 | abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Mit |
| 1 TL Honig
1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Petersilie, fein gehackt | und Schalotten und Äpfeln vermengen. Maronenmasse in den Schweinebraten füllen und mit Rouladennadeln feststecken.
In einem Bräter |
| 1 EL Öl | heiß werden lassen. Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Herausnehmen. |
| 3/4 l Wasser | zugießen, |
| 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten | einrühren und aufkochen. Fleisch wieder zugeben und zugedeckt im Backofen ca. 90 Min. schmoren. Braten zwischendurch wenden. |

Waldpilzcreme Suppe mit gerösteten Maronen

Dieses Rezept ergibt 4 Teller
Zubereitungszeit 40 Min.

- Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- | | |
|--|---|
| 250 g Maronen | kreuzweise einschneiden. Mit |
| 1/2 Tasse Wasser | auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 20 Min. garen.
Die Maronen etwas abkühlen lassen, schälen, die braune Haut abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne |
| 1 EL Butter | heiß werden lassen, die Maronen zugeben und goldbraun rösten.
In einem Topf |
| 2 Beutel MAGGI Meisterklasse Waldpilz-Cremesuppe | mit dem Schneebeesen in |

1 l Wasser, lauwarm einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
Die Suppe in Tellern anrichten und mit den Maronen garniert servieren.

Weihnachtliche Maronenkugeln

Dieses Rezept ergibt 10 Portionen

In einem Topf 1/4 l Wasser zum Kochen bringen.
250 g Maronen zugeben und ca. 20 Min. kochen, abgießen und durch ein Sieb streichen.
100 g Puderzucker und
4 EL Orangenlikör unterrühren.
4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Maronencreme rühren.
2 Becher (200 g) Sahne, süß steif schlagen und unter die Creme rühren. Im Kühlschrank mind. 1 Std. kalt stellen.
4 Orangen mit einem Messer schälen, dabei die weiße Haut entfernen und Spalten auf den Trennhäuten schneiden.
4 Feigen in Achtel schneiden.
Obst auf 10 Desserttellern dekorativ anrichten. Mit einem Löffel von der Maronencreme Kugeln ausstechen und auf die Teller geben. Mit
1 TL Puderzucker garniert servieren.

Weihnachts-Ente

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen

Zubereitungszeit 140 Min.

Backofen auf 250 °C vorheizen.
1 (2,5 kg) Ente, bratfertig waschen, trocken tupfen, innen und außen mit
MAGGI würzen.
Würzmischung 1
4 Schalotten schälen.
2 Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Beides in die Bauchhöhle der Ente geben. Öffnung zunähen oder zustecken. Ente mit der Brust nach unten auf den Grillrost über die Fettpfanne legen.
1/8 l Wasser zugießen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. braten. Ente wenden und bei 175 °C weitere 70 Min. braten.
4 EL Wasser mit
1/2 TL Salz verrühren. Ente damit bestreichen und bei 250 °C in ca. 10 Min. knusprig braten. Ente ruhen lassen, dann in 4 Teile zerlegen. Bratflüssigkeit evtl. entfetten. Mit
100 ml Wasser auf 1/2 l ergänzen.
1 Packung MAGGI Soße zu Geflügel einrühren und aufkochen. Mit
1 TL Zitronensaft würzen und abschmecken.
Ente mit Äpfeln und Schalotten auf Tellern anrichten. Die Soße dazu servieren.

Überbackene Wildschweinmedaillons

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen
Zubereitungszeit 45 Min.

Backofen auf 200° C vorheizen.

200 g Champignons, braun putzen und in Scheiben schneiden.
In einer Pfanne

2 EL Öl heiß werden lassen und die Champignons ca. 3 Min. anbraten.

200 g Maronen und
1 Becher (250 ml) Sahne, zugeben.
süß

1 Beutel MAGGI Fix für überbackenes Jäger-Sahne-Schnitzel einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen.

300 g Wildschweintrücker waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in eine Auflaufform legen und die Soße darübergießen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

Verwenden sie statt der Champignons frische Pfifferlinge.