Apfel-Rotkohl mit glasierten Maronen

Zutaten

- 500 g Maronen, frisch
- 1,35 kg Apfel-Rotkohl, tiefgefroren
- 2 EL Gänseschmalz
- 10 g Butter
- 25 g Zucker
- 2 TL MAGGI Würze
- 125 ml Wasser

Zubereitung

1. Maronen kreuzweise einschneiden.

2. In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen, Maronen zugeben und 20 Minuten kochen, abgießen und schälen.

3. Währenddessen in einem Topf Apfel-Rotkohl mit Gänseschmalz ca. 20 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren.

4. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, die geschälten Maronen, Zucker und MAGGI Würze zugeben und unter ständigem Rühren braten, bis der Zucker karamellisiert ist. Wasser zugießen, zugedeckt ca. 10 Minuten kochen. Maronen mit dem Apfel-Rotkohl auf Tellern anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	36 g
Energie	256 kcal
Fett	11 g
Protein	3 g

40 Minuten

8 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de