

Marroni-Rezept

Zutaten:

Pro Person 500 Gramm Marroni, roh, ungeschnitten.
(Ergibt 250 Gramm pro Nase)

Backofen bei Vollhitze 20 Minuten vorheizen.

Während dieser Zeit Marroni mit dem beigelegten Original-Jürg Soldan Messer schneiden, nur ein Schnitt auf der Runden Seite gegen die Faser.

Marroni auf einem geeigneten Blech im unteren Viertel des Ofens braten.

Es dürfen keine Marroni übereinander liegen und man sollte das Blech nicht sehen.

Kein Wasser, keine feuchten Lappen.

Solange die Marroni von Natur aus schwitzen Ofen nicht öffnen.

Nach ca. 15 Minuten Ofen öffnen und die Marroni mit einer Holzschaufel kehren.

Ca. ein Drittel der Hitze wegnehmen. Ca. 3 dl Wasser auf die Marroni giessen und den Ofen SOFORT wieder schliessen.

Nach 15-20 Minuten sollten die Marroni gut sein. Die Farbe ist gelblich und die Früchte geben auf einen Daumendruck nach.

Bei Edelkastanien zweimal kehren und Wasser geben.