

Rezept des Monats

Geschmorter Kürbis mit Maroni

Rezept für 2-3 Personen



Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- 5 Scheiben Ingwer
- Je 2 TL Curry und Curcuma
- 1/8 l Weißwein
- ¼ l Wasser
- 2 Lorbeerblätter

Zutaten für Maroni:

- Ca. 8 Stück gekochte Maroni
- eine Hand voll braunen Zucker
- 3-4 EL Rotwein
- 1/8 l Apfelsaft

Zubereitung:

Sud:

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in kleine Würfel schneiden, anbraten, mit Weißwein löschen, mit Wasser aufgießen, Curry, Curcuma und Lorbeer dazu, und 15 Minuten leicht einreduzieren lassen.

Maroni:

Den braunen Zucker karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, verrühren, mit Apfelsaft aufgießen, die gekochten Maroni dazu und für 2 Minuten einreduzieren.

Den Hokkaido Kürbis in Spalten schneiden, auf ein Blech legen, mit dem Sud marinieren und bei 160 °C im Ofen für ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Aus dem Ofen geben, mit Dill verfeinern und auf Tellern zusammen mit den Kastanien anrichten. Sehr gut dazu passt etwas Currymayonnaise als Dip.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!