

Glasierte Marroni von Mathis Grether

Mengen für 80 Personen

Marroni: Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Butter beifügen. Marroni dazugeben, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen knapp weich kochen, bis sich die Caramelbutter schön um die Marroni legt.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM201501_8/rotkraut-mit-marroni/

1.5 kg Zucker

4.8 dl Wasser

12 kg Marroni / Kastanie

4 Liter Bouillon (flüssig)

600 g Butter

Passt hervorragend zu Rotkraut