



Heiße Maronen

by Joscha Bastians



Leckerer Snack für zwischendurch zusammen mit einem leckeren Glühwein oder Tee.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Maronen in eine Schüssel mit Wasser geben (alle oben schwimmenden sind **NICHT** für den Verzehr geeignet und müssen entfernt werden) betrifft oft bis zu 50%
2. Maronen mindestens 1 Stunde im Wasserbad einweichen lassen
3. Plancha auf den Grill legen, alle 4 Brenner anschalten zum Vorheizen (200-220°C Deckeltemperatur)
 - Brenner direkt unter der Plancha auf niedriger Stufe
 - Äußeren Brenner relativ hoch einstellen
4. Maronen einritzen (gibt 2 Methoden)

Methoden:

- 1) Spitzen abschneiden und an der Stelle im Kreuz einschneiden. ACHTUNG: Schneidegefahr!!
- 2) Marone auf das Brett legen, mit der Messerspitze anstechen und dann kurz einritzen (im Kreuz)
5. Nun die fertig geritzten Maronen auf die Plancha geben und alle 5min umdrehen, damit sie nicht anbrennen (sind innen sonst sehr fest)
 - Nach ca. 30-40min sind sie fertig
 - Fertiges Aussehen: außen gebräunt, weit geöffnet und von innen schön gelblich

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha
- Schneidebrett
- Schüssel mit Wasser

Zutaten: 2 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
300g	Maronen

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: Meat `n` Great

- Wenn die Maronen eingeweicht werden sind sie besser einzuschneiden, außerdem wird die Schale weicher und sie werden auf dem Grill nicht so schwarz

-Einritzen ist wichtig, damit sie nicht unkontrolliert aufplatzen (kann sie evtl. nicht gut schälen)
- Das Aufplatzen gleicht einer Explosion auf dem Grill, was den Grill schädigen kann