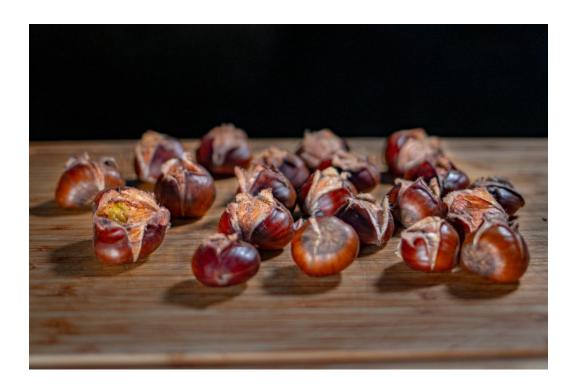


www.meat-n-great.de



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

Menge 300g **Lebensmittel**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