

Herbstrezept

Maronen-Gemüse-Ragout

Rezept von Ingrid H.

Anzahl/Portionen



2

Zubereitungszeit



30 Min.

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 3 Zwiebeln | <input type="checkbox"/> Majoran |
| <input type="checkbox"/> 1 großer Apfel | <input type="checkbox"/> Beifuß |
| <input type="checkbox"/> 175 g gekochte vakuumierte Maronen | <input type="checkbox"/> etwas Sahne |
| <input type="checkbox"/> Gemüsebrühe | |

So wird's gemacht

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden.

Den Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Beides in Butter andünsten. Die Maronen dazu geben.

Gemüsebrühe angießen, mit Majoran und Beifuß würzen. Auf kleiner Flamme garen.

Mit wenig Sahne legieren.

Das Gemüseragout verträgt sich sehr gut mit einer Handvoll Erbsen oder 500 g Rosenkohl.