



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## süße „Gefillde“ mit Maronen und süßem Rahm

Zutaten für 4 Personen:	
500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
3 Esslöffel Mehl	500 g Maronen
3 EL Grieß	50 g Butter
50 g Butter	4 EL Puderzucker
2 Eigelb	2 Becher Sahne

Waschen Sie mehlig kochende Kartoffeln und lassen die zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Danach schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Verkneten sie die Kartoffel mit etwas Mehl, Grieß, Butter, Eigelb und Salz verkneten. Danach lassen Sie den Teig ruhen.

Karamellisieren sie Zucker mit etwas Butter in der Pfanne, geben Maronen dazu und löschen mit etwas Cognac ab. Jetzt bei geschlossenem Decke und kleiner Temperatur einige Minuten köcheln lassen. Lassen Sie die Maronen abkühlen und zerdrücken diese mit einer Gabel zu einer glatten Masse. Formen Sie aus dem Kartoffelteil ca. 10 Portionen, die füllen Sie mit der Maronenmasse und drehen die zu „Gefillde“.Lassen sie die „Gefillde“ in reichlich kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Für die Rahmsauce lassen Sie Zucker in Butter zu hellem Karamell schmelzen und löschen mit flüssiger Sahne ab. Lassen Sie die Karamellsauce solange einkochen bis eine fein-cremige Karamell-Rahmsauce entsteht. Richten Sie die süßen „Gefillde“ mit der Karamell-Rahmsauce an.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer