



die Ebenrainköchin empfiehlt...

Mais-Marroniauflauf

Monatsmenu Februar 2014

Eine Soufflé- oder Auflaufform von ca. 2 Liter Inhalt einfetten



- | | |
|---|--|
| ½ EL Butter | schmelzen |
| 1 Zwiebel, fein gehackt | |
| 1 Knoblauchzehe, gepresst | zugeben, andämpfen |
| 8 dl Gemüsebouillon | ablöschen |
| 200 g grober Maisgriess
(Bramata) | einrieseln lassen, unter gelegentlichem Rühren
25 Min. köcheln |
| 1 kleine Lauchstange, in
feine Ringe geschnitten | zugeben, mischen, weiter 5 Min. garen, leicht
auskühlen |
| 150 g tiefgekühlte Kastanien,
angetaut, geviertelt | |
| 150 g Tessiner oder andere
Halbhartkäse, geriebene | |
| 180 g Crème fraîche | |
| 2 Eigelb | alle Zutaten unter die Maismasse mischen |
| Salz, Pfeffer | abschmecken |
| 2 Eiweiss steif geschlagen | sorgfältig darunter ziehen
Die Masse in die vorbereitet Form füllen |
| | Backen
Untere Ofenhälfte
180 °C (Heissluft 160 °C)
ca. 50 Min. |