



Marronispätzli

In den südlichen Alpentälern, im Tessin und im Südtirol, haben die Marroni, vor allem in der kühlen Jahreszeit, einen festen Platz auf dem Speiseplan. Gnocchi, aber auch Spätzli sind feine Gerichte die man aus ihnen zubereiten kann. Zum Beispiel zusammen mit Pilzen und Rotkraut kann man aus ihnen leckere Veggerichte kreieren. Sehr gut passen sie auch als Beilage zu Wildgerichten.

Marroni sind heikel, beim Kauf sieht man es ihnen nicht an, wie gut sie sind. Erst beim Aufschneiden nach dem Kochen kommt die Bestätigung: Marroni von schöner gelber Farbe sind gut, solche mit weisslichem Kern oder solche mit grossen schwarzen Einschlüssen muss man aussortieren, die schmecken schlecht. Von den 250g frischen Marroni verblieben mir gerade mal 150g verwendbare, geschälte Marroni.

Die Zubereitung ist auch nicht so einfach wie es manche Rezepte suggerieren. Die gekochten Marroni lassen sich nicht so einfach wie Kartoffeln zerstampfen oder reiben, dazu sind sie auch gekocht von zu fester Konsistenz. Sie lassen sich durch eine Käseraffel reiben, von Hand ist das aber ein mühselige Arbeit, da ist eine motorisierte Trommelraffel das bessere Arbeitsgerät. Damit der Teig auch schön geschmeidig wird, muss er sehr gut durchgerührt werden. Auch da ist Maschineneinsatz von Vorteil.

Zutaten (2-3 Beilagen)

250g	frische Marroni (mit Schale)
	(150g, gekocht und gerüstet)
100g	Hartweizengriess (oder Spätzlidunst)
2	Eier
30g	Tafelbutter
1/4Tl	Zimt
ca. 3dl	Wasser
	Salz

Zubereitung

Marroni ein halbe Stunde in kaltem Wasser einlegen. Abgiessen und mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Darauf achten, dass die Schale ganz durchgeschnitten wird.

Marroni in Salzwasser 30 Minuten kochen. Abgiessen und noch heiss schälen, minderwertige Marroni aussortieren (siehe Einleitung).

Marroni durch eine feine Raffel (Käseraffel) reiben.

Geriebene Marroni mit dem Hartweizengriess, den Eiern und dem Zimt vermischen. Butter schmelzen und zugeben. 2dl Wasser zugeben und sehr gut mit dem Schwingbesen, besser mit dem Handrührgerät vermischen bis der Teig zähflüssig und geschmeidig ist. Mindestens 2 Stunden, oder besser über Nacht ruhen lassen.

Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb in leicht kochendes, gesalzenes Wasser streichen. Zuerst sinken sie an den Boden ab, um gleich darauf an die Oberfläche zu steigen. Ca. 1-2 Minuten ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und mit wenig Sonnenblumenöl vermischen, damit sie nicht aneinanderkleben.

So vorbereitet können sie gut 2-3 Tage im Kühlschrank gelagert oder auch eingefroren werden. Vor dem Anrichten in Bratbutter kräftig anbraten.





Marroni gekocht und geschält



Marroni geraffelt



Spätzliteig



Vorgegarte Marronispätzli