Orecchiette, Marroni caramelisiert

Orecchiette, Marroni caramelisiert

Menu: [15.09.2021](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten Orecchiette für 4 Personen:

200	Gramm	° Weissmehl
50	Gramm	° Feiner Hartweizengriess
1	Prise	° Salz
2	Stk	° Frische Eier
1	EL	° Olivenöl
3	EL	° Wasser
100	Gramm (ca)	Mehl zum formen
100	Gramm(ca)	Griess zum Formen
50	Gramm	Butter
		Salz/Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Teig diese Zutaten zu einem festen und geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Folie packen und 30 Minuten kühl stellen, ruhen lassen.

Verarbeiten den Teig auf wenig Mehl/Griess Rollen zu ca. 1 cm Durchmesser. In 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese in Mehl/Griess-Mischung wenden. 10 Minuten antrocknen lassen.

Mit dem Daumen zu Orecchiette formen, dafür den Daumen mit leichtem Druck in die Teigondellen drücken.

Kochen in reichlich Salzwasser die Teigwaren ca 5 Minuten al dente ziehen lassen.

Abschmecken Wasser abgiessen und in der geschmolzenen Butter schwenken/würzen.

Maroni glasiert:

40	Gramm	Zucker
3	DI	Wasser
500	Gramm	Marroni tiefgekühlt auftauen
2	DI	Rahm
20	Gramm	Butter
1	Prise	Salz

Zubereitung: Alle Zutaten ausser dem Rahm mit dem Schwingbesen verrühren unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald die Masse bindet, die Hitze wegnehmen und zwei Minuten weiterrühren.

Creme durch ein Sieb geben und kaltstellen.

Schlagrahm unter die Creme ziehen.

Rezept Betty