

## Rezept

# Chicorée mit Maronen

Ein Rezept von Chicorée mit Maronen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> große Orangen	<b>1</b> Zwiebel
<b>5 EL</b> Butter	Zucker
<b>150 ml</b> Gemüsebrühe	<b>150 ml</b> trockener Weißwein
Salz	Pfeffer
<b>4</b> Chicorée (à ca. 200 g)	<b>6 Zweige</b> Thymian
<b>200 g</b> gegarte Maronen (vakuumverpackt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Den Saft aus 1 Orange auspressen. 2 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, Zwiebel darin kurz glasig dünsten. 1 EL Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Brühe, Wein und Orangensaft zugießen, aufkochen und 10 Min. offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Chicorée putzen, waschen, halbieren und den Strunk so ausschneiden, dass die Chicoréehälften noch zusammenhängen. Chicoréehälften längs halbieren. 2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Chicorée hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 6-8 Min. bei mittlerer Hitze offen dünsten, dabei einmal wenden. Thymian waschen, zugeben und mitbraten.
4. Orangenfilets in die Sauce geben und erwärmen. Maronen in 1 EL heißer Butter 1-2 Min. braten, mit Salz würzen. Chicorée mit Maronen und Sauce anrichten. Dazu passen Kalbsschnitzel.