

Rezept

Kürbis-Maronen-Püree

Ein Rezept von Kürbis-Maronen-Püree, am 20.12.2025

Zutaten

| | | | |
|---------------|--|---------------|---|
| 400 g | Maronen (Esskastanien, ersatzweise 250 g vakuumverpackte, gegarte Maronen) | 1,2 kg | Hokkaido-Kürbis |
| 2 EL | Butter | 1 | Zwiebel |
| 350 ml | Gemüsebrühe (Instant) | 1 TL | Puderzucker |
| | Salz | 2 EL | heller Fruchtestig (z. B. Quitten- oder Apfelessig) |
| | Kürbiskernöl zum Beträufeln | | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Maronen kreuzweise einschneiden, auf ein Backblech geben und im heißen Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Schalen aufspringen.
2. Inzwischen den Kürbis entkernen, dünn schälen und in kleine Würfel schneiden (es werden ca. 700 g Kürbisfruchtfleisch benötigt). Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Die gebackenen Maronen von der Schale und der filzigen Haut befreien und klein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebelwürfel und Maronen darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Den Puderzucker darüber stäuben und karamellisieren lassen. Die Kürbiswürfel untermischen und 1-2 Min. mitbraten. Die Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt in ca. 20 Min. weich garen.
4. Dann Kürbis und Maronen mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit Kürbiskernöl beträufeln.