



Gastronomie

Iss was G'scheit's!

Iglo Maronipüree
100% naturrein

Iglo Maronipüree – das Gustostückerl für die kalte Jahreszeit!

Das Iglo Maronipüree ist ein völlig **naturreines Produkt** – es besteht ausschließlich aus Maroni und Zucker. Nur **ausgesuchte Maroni** kommen in das Püree, um den optimalen Geschmack zu garantieren.

Einfach über Nacht auftauen lassen und am nächsten Tag weiterverarbeiten oder schnell in der Mikrowelle erwärmen.

Wussten Sie, dass die kleinen Edelkastanien sehr ballaststoffreich sind. Auch wer gute Laune haben will, sollte zu Maroni greifen, denn durch ihren hohen Anteil an Magnesium und an vielen B-Vitaminen sorgen sie für ein sonniges Gemüt – selbst an stürmischen Tagen!

Iglo hat Ihnen einige Rezeptideen mitgebracht, um die kalten Tage etwas zu versüßen:



Iss was G'scheit's!
Ohne Zusatz von
Geschmacksverstärkern
Ohne künstliche Farb- und
Aromastoffe
Ohne Konservierungsmittel
gemäß Österr. Lebensmittelrecht

Zutaten für 8 bis 10
Portionen (ca. 2 Strudel)

WILDHASENFILET IM ROTKRAUT-MARONI-MANTEL

Zubereitung
ca. 40 Minuten

- ♦ 800g Iglo Rotkraut
- ♦ 100g Kartoffelflocken
- ♦ 450g Iglo Maronipüree
- ♦ 600g Hasenfilet
- ♦ 4 Blätter Iglo Strudelteig
- ♦ 2 Dotter
- ♦ Salz, Pfeffer
- ♦ Butter

1. Rotkraut auftauen und mit den Kartoffelflocken abmischen, ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Maronipüree glatt rühren.
3. Hasenfilet säubern, würzen und in heißer Butter anbraten.
4. 2 Stück Strudelteigblätter übereinander legen, eine Maronischicht dünn auftragen, Rotkraut dünn darüber auflegen.
5. Hasenfilet darauf platzieren, gut einrollen und mit Dotter bestreichen.
6. Im Backrohr (Heißluft ca. 200°C, ca. 16–20 Min.) goldbraun backen.

Serviertipp:

Mit glasierten Karotten, Broccoli und Wacholder-rahm servieren.



Foto: Michael Immann/Iglo

Zutaten für
ca. 15 Portionen

MARONI-SCHOKO- TIRAMISU

Zubereitung
ca. 30 Minuten

- ♦ 500g Iglo Maronipüree
- ♦ 1kg Mascarpone
- ♦ 200g Kuvertüre
- ♦ 4 Eiklar
- ♦ 150g Kristallzucker
- ♦ 100g Honig
- ♦ 500g Biskotten

1. Schokolade langsam schmelzen lassen.
2. Maronipüree mit Schokolade, Honig und Mascarpone glatt rühren.
3. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unter die Schoko-Maroni-Masse rühren.
4. Schichtweise und abwechselnd die Schoko-Maroni-Masse und die Biskotten in die Form einlegen.
5. Über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Form: 35x24 cm,
ca. 8 cm hoch

Serviertipp:

Mit Schokoladensauce oder Honigschaum anrichten.



Foto: Michael Immann/Iglo

Zutaten für
8 bis 10 Portionen

Zubereitung
ca. 30 Minuten

- ♦ 70 g Butter
- ♦ 2 Zwiebeln
- ♦ 1¼ l Fond
(Huhn oder Wild)
- ♦ 500 g Schlagobers
- ♦ 80 g Mehl
- ♦ Salz, schwarzer Pfeffer
- ♦ 10 g Zucker
- ♦ 350 g Maronipüree
- ♦ 50–60 g Weinbrand

Einlage:

- ♦ 1 Apfel
- ♦ 150 g Hühnerleber
- ♦ 10 g Zucker
- ♦ Butter

SAMTIGES MARONISÜPPCHEN MIT HÜHNERLEBER UND APFELSTÜCKCHEN

Suppe:

1. Zwiebel grob würfeln und in heißer Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Fond und Schlagobers auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ca. 10 Min. schwach köcheln lassen und mit Stabmixer gut mixen.
3. Mehl mit etwas Wasser glatt rühren und Suppe eindicken.
4. Das aufgetaute Maronipüree mit Weinbrand glatt rühren.
5. Vor dem Anrichten die Maronimasse in die Suppe rühren und gut aufmixen

Einlage:

1. Apfel würfeln und in Butter anbraten, mit etwas Zucker karamellisieren lassen.
2. Hühnerleber gut gesäubert in Butter rosa braten.



Foto: Michael Immann/IGLO

Zutaten für
8 bis 10 Knödel

Zubereitung
ca. 50 Minuten

- ♦ 500 g mehlig
Kartoffeln
- ♦ 200 g griffiges Mehl
- ♦ 70 g Grieß
- ♦ 50 g Butter
- ♦ 2 Dotter
- ♦ Salz, Muskat

- ♦ 200 g Iglo
Maronipüree
- ♦ 155 g Speck
- ♦ 1 Zwiebel

Serviertipp:

Mit Rotkraut oder zu
Wildgerichten servieren.

MARONI-SPECK- KNÖDEL

1. Teig: Kartoffeln schälen, weich kochen und zerstampfen. Mit allen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 30 Min. rasten lassen.
2. Fülle: Speckwürfel und Zwiebel in wenig Öl anbraten, auskühlen lassen. Maronipüree dazu geben, Kugeln für die Fülle formen und ca. 15 Min. frieren lassen.
3. Die Maronikugeln mit Kartoffelteigmasse umhüllen. In gesalzenem, kochendem Wasser ca. 15–20 Min. köcheln lassen

Zubereitungstipp:

Kartoffelteig nicht zu lange kneten, ansonsten wird er zäh.



Foto: Michael Immann/IGLO

Zutaten für
ca. 10 Portionen

Zubereitung
ca. 30 Minuten

- ♦ 150 g Iglo
Maronipüree
- ♦ 2 Eier
- ♦ 2 Dotter
- ♦ 100 g Kristallzucker
- ♦ 100 g Honig
- ♦ 250 g Schlagobers

- ♦ Vorbereiteter
Biskuitboden

Serviertipp:

Nicht zu kalt servieren;
ein Parfait sollte nicht
zu fest sein. Mit Früchten
wie Himbeeren oder
Weichseln anrichten.

MARONI-HONIG- EISPARFAIT

1. Eier, Dotter und Zucker über Dampf aufschlagen.
2. Maronipüree mit Honig glatt rühren.
3. Schlagobers halbfest aufschlagen.
4. Maronimasse unter die aufgeschlagenen Eier rühren, geschlagenes Obers unterheben.
5. Mit den Parfaitformen aus dem Biskuit den Boden ausstechen. Die Masse in die Formen einfüllen und einfrieren.

Zubereitungstipp:

Lässt sich auch in eine Terrinenform einfüllen.



Foto: Michael Immann/IGLO

Zutaten für
ca. 25 bis 35 Stück

Zubereitung
ca. 40 Minuten

- ♦ 300 g Iglo
Maronipüree
- ♦ 50 g Butter
- ♦ 10 g Rum
- ♦ 400 g Kuvertüre
Vollmilch

- ♦ Biskuit- oder
Mürbteig-Boden

Serviertipp:

Als kleine, süße
Mundhappen oder
zur Weihnachtszeit.

MARONI-SCHOKO- SPITZ

1. Für den Boden der Maroni-Schoko-Spitz: Dünnen Biskuitboden backen und mit kleinen, runden Formen ausstechen oder aus Mürbteig kleine, runde Keksdchen backen.
2. Maronipüree mit Butter (Raumtemperatur) und Rum glatt rühren.
3. Teigboden mit etwas Marmelade bestreichen und die Maronicreme schön zu Spitz aufdressieren.
4. Spitz kalt stellen und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und wieder kalt stellen.

Zubereitungstipp:

- ♦ Sollte der Biskuit zu dick sein, ausgestochene
Stücke halbieren.
- ♦ Mit weißer Schokolade verzieren.



Foto: Michael Immann/IGLO