

# Maronenbratlinge

## Rezept



CUSTOMIZED  
FOODSERVICE

### Zutaten für 4 Portionen

500g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20g	frische Petersilie
5EL	Öl
300g	Maronen
40ml	Mandeldrink
0,5TL	Thymian, gerebelt
1EL	Speisestärke
5EL	Paniermehl

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten weich kochen. Anschließend die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen.
2. Während die Kartoffeln kochen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken.
3. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Knoblauch darin etwa 4 Minuten glasig anbraten.
4. Die gegarten Kartoffeln zusammen mit den Maronen und dem Mandeldrink in einer Schüssel grob zerstampfen. Die gebratenen Zwiebeln, Thymian, Speisestärke und die gehackte Petersilie hinzufügen. Alles sorgfältig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Paniermehl auf einen Teller geben. Aus der Masse 8 Bratlinge formen, im Paniermehl wenden und in 3 EL Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 5 Minuten goldbraun braten.

