

## SAN ZENO DI MONTAGNA

### Risotto mit Maroni und Bratwurst

Zutaten für 6 Personen

500 g Reis

400 g Kastanien

Salbeiblätter

250 g enthäutete Bratwurst

½ Zwiebel

extra-natives Olivenöl

Gemüsebrühe

1 Esslöffel Butter

Parmesan

Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Die Kastanien mit den Salbeiblättern im Wasser kochen, dann vom Wasser entnehmen und abkühlen lassen. 10 Stück Kastanien beiseite legen, die restlichen schälen und zerkleinern, sodass eine Püree-artige Masse entsteht. In einer Pfanne mit Öl und Butter die kleingeschnittene Zwiebel andünsten, die Bratwurst dazugeben und anbraten. Jetzt die Kastanienmasse dazugeben, salzen und pfeffern und nach 5 Minuten den Reis hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und garen. Kurz vor Ende der Garzeit die restlichen zerbröselten Kastanien untermengen. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.



## SAN ZENO DI MONTAGNA

### Eintopf mit Maroni

*Zutaten für 4 Personen*

- 100 g Kartoffeln
- 80 g Möhren
- 50 g Bohnen
- 100 g Kohl
- 100 g Zwiebel
- 200 g gekochte, geschälte Maroni
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 Stück Käserinde (vom Parmesan)
- 1 kleiner Brotlaib oder 1 Semmel
- Rosmarin
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Das Gemüse waschen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, ebenso die Käserinde. In einem Topf das Öl erhitzen und die zerdrückte Knoblauchzehe mit dem Rosmarin darin rösten aber nicht braun werden lassen, dann entnehmen. Das gewürfelte Gemüse dazugeben und alles mit Wasser bedecken. Salzen und zum Kochen bringen, wenn nötig abschäumen. Gegen Ende der Garzeit die Maroni und die Käserinden hinzufügen. In Tonschüsseln verteilen und mit etwas Olivenöl und frisch gemahlenen Pfeffer abrunden. Eine geschmackvolle Variante zum Auftischen des Eintopfs ist folgende: Einem Brotlaib mittlerer Größe ein Käßchen abschneiden und aushöhlen, indem man die weiche Brotmasse entnimmt. Das Brotkörnchen im Ofen knusprig backen. Anschließend den Eintopf in das Brotkörnchen füllen und servieren.



## SAN ZENO DI MONTAGNA

### Glühwein mit Maroni und Beeren des Baldo\*

#### Zutaten

3 L Bardolino Jungwein

90 g getrocknete Waldbeeren (Johannisbeeren, Brombeeren, Hagebutten)

100 g gebratene „Maroni DOP San Zeno“

250 g Zucker

50 g Kastanienhonig

6/8 Stück Nelkengewürz

1 Zimtstange

#### Zubereitung

Den Wein mit allen Gewürzen erhitzen und einige Minuten köcheln. In hitzefeste Gläser gießen, eine geschälten Marone dazugeben und servieren.



\*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco San Zeno di Montagna“ mit den Räten und Köchen Elisa Castellani und Davide Zamperini. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Gran Brulè“ 2017 im Zuge der „Fiera del Bollito di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis