



Rezept

Brisolée (Variante 2+3)

Rezept Bild



Zutaten

- Heisse Maroni
- Baumnüsse
- Trauben
- Käse....von Weich bis Hart je nach Vorliebe
- Wein....von Weiss bis Rot je nach Vorliebe
-eigentlich alles herbstliche je nach Vorliebe

Zubereitung

Heisse Maroni (Variante 2)

- Maroni einritzen
- Auf ein Blech verteilen

- Im Steamer: 15 min. 100°C dämpfen + 15 min. Heissluft feucht 30 min.

Heisse Maroni (Variante 3) -> [siehe Video](#)

- Maroni quer über den (Bauch) einritzen.
- Alle auf ein Blech geben und das Blech bis zum Rand mit Wasser füllen.
- In den Ofen geben. 230 °C
- Sobald das Wasser verdampft ist, die Maroni bei 180 °C Umluft fertig braten.

Tipps und Tricks

Variante 3:

- Es ist die Kunst, den richtigen Moment abzuwarten. (zu früh = nur gesotten / zu spät = schwarz und hart)

Käse Tipp:

Queijo de ovelha -> SUPER würziger, cremiger Käse aus Portugal (...siehe Bild unten)

Der Käse kauft man Besten in einem Portugiesen Geschäft vor Ort.

Fazit

Variante 1 ist die Beste. [Link](#)

Tags

[Brisolée](#) [Kastanien](#) [Maroni](#) [Diverse Rezepte](#) [Ovelha](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link Variante 3](#)

Rezeptfotos









QUEIJO
PAIVA
DESDE 1918

Sheep
Brebis
Schaf
Oveja



QUEIJO DE
OVELHA
AMANTEIGADO

FABRICADO EM
PORTUGAL



Produção e distribuição em Portugal e no estrangeiro por Paiva, Lda. Lugar de Paredes, Caramelo, 6700-407 Lamego - Portugal | Tel (+351) 254660300 | Loja de Apoio ao Consumidor: 810 201 057 | www.paiva.pt

Produção e distribuição em Portugal e no estrangeiro por Paiva, Lda. Lugar de Paredes, Caramelo, 6700-407 Lamego - Portugal | Tel (+351) 254660300 | Loja de Apoio ao Consumidor: 810 201 057 | www.paiva.pt