



Beilage zu Wild

Glasierte Kastanien

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr Kastanien (tiefgekühlt)
1 1/2 EL Zucker
1 1/2 dl schwache Hühnerbrühe

Zubereitung:

Zucker
Hühnerbouillon

Den Zucker in einer Pfanne ohne umzurühren hellbraun karamelisieren. Etwas auskühlen lassen. Die Hühnerbouillon dazugiessen und köcheln lassen, bis sich der verhärtete Karamel wieder vollständig aufgelöst hat.

Die Kastanien in diesem Sirup etwa 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Hin und wieder sorgfältig umrühren.

Den Deckel wegnehmen und bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist.