



# Glasierte Kastanien

Quelle: FFF© (Flavio`s Fine Food)

**LEVEL** easy

**ZEITBEDARF** ca. 20 Minuten.

**VEGGIE**

## Zutaten (4 Personen):

450 g	sterilisierte Kastanien
1	Schalotte, mittelgross
4 EL	Butter
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
2.5 dl	Gemüsebouillon

AUMAT  
LADE

## Zubereitung:

- Schalotte fein hacken und in der Butter andämpfen.
- Kastanien und Zucker begeben, rühren und leicht andämpfen.
- Kastanien mit Bouillon ablöschen.
- Auf kleinem Feuer ohne Deckel köcheln, bis Bouillon eingekocht ist. Die Kastanien sollten gar aber nicht zerfallen sein.

## Tipps:

- Klassische Beilage zu Wild mit Rotkohl etc.
- Als Fleischersatz zu verwenden mit Gemüse.
- Wenn gefrorene oder eingeweichte Dörr-Kastanien verwendet werden, ist die Kochzeit entsprechend anzupassen.