

Glasierte Kastanien

Zutaten

500g geschälte Kastanien (tgk)
4 EL Zucker
2 dl Hühnerbouillon
1 TL Zitronensaft
Salz nach Bedarf
20 g Butter

Zubereitung

Zucker in einer Bratpfanne unter Rühren hellbraun karamellisieren. Mit Bouillon ablöschen, rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kastanien zugeben. Den Zitronensaft beifügen. In eine Pfanne geben, Salz zufügen und die Kastanien zugedeckt etwa 40 Min. dämpfen – sie dürfen nicht zerfallen.
Wenn nötig noch etwas Bouillon nachgeben. Sobald sie gar sind, sorgfältig aus der Pfanne nehmen. Den Kochsud auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen. Butter zugeben und über die Kastanien verteilen.