

Gebratene Kastanien – Tipps des Vereins D'Kaestnklauba

Ganz frische (selbstgeklaubte) Kastanien sollten ein paar Tage liegen, sonst löst sich beim Braten die innere Haut nur sehr schwer.

Das **Aufschneiden** der rohen Kastanie ist wesentlich. Am besten eignet sich dazu ein Schneide- bzw. Stanley-Messer mit abbrechbarer Klinge. Die Klinge soll nur wenig (eineinhalb Millimeter) herausschauen. Der Schnitt geht mehr oder minder über 3 Seiten der Kastanien, also über alle Seiten bis auf eine gerade (Liege-)Fläche der Kastanie. Der Schnitt ist gerade so tief, dass die äussere Schale geschnitten und die dünne Haut darunter angeritzt wird. (Tiefe) Schnitte in die Kastanienfrucht sind schlecht, denn dann brechen die Kastanien beim Öffnen gerne.

Kastanien-Braten für den Hausgebrauch – es gibt mehrere Möglichkeiten:

- 1) **Maronibräter/Multiröster**: Man glaubt es kaum, aber diese Haushaltsgeräte funktionieren gar nicht mal so schlecht.
- 2) Eine **alte Pfanne**, welche man am besten, ab dem ersten Kastanienbraten nur mehr dafür benützt.
- 3) Auf der **Herdplatte** direkt, wenn man sich nicht zu heikel darauf ist – es können schon kleine Flecken bleiben...
- 4) Im auf 220-240 Grad vorgeheiztem **Backrohr** auf einem Backblech.



Bis auf das Backrohr, empfehlen wir überall einen Deckel. Die Zugabe von etwas Wasser (ein paar Spritzer) ist ok, aber üblicherweise nicht notwendig. Wichtig ist, dass die Kastanien am Beginn sehr rasch heiss werden, damit sich die Schale aufbricht. Danach wird fertiggegart, was auch auf niedrigerer Stufe passieren kann. Am besten gleich ein-zwei eher kleinere Kastanien rausnehmen und kosten. Wenn die gebratenen Kastanien beim Öffnen zu leicht brechen oder zerbröseln, dann noch ein bisschen weiterbraten, dann wird die Frucht wieder etwas kompakter und leichter auslösbar. Die gebratenen Kastanien direkt nach dem Braten in ein feuchtes Tuch schlagen und danach noch heiss auslösen und genießen.

Wir wünschen guten Appetit!