



Flag-gasztró magazin: Rumos-narancsos gesztenyebefőt

2010 november 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A tisztán eltett üres befőttes üvegeket kiöblítem, nedvesen a mikroba teszem 5 percre, a legnagyobb fokozatra. Ezalatt teljesen kiszáradnak és fertőtlenítődnek. Az üvegek tetejét külön elmosom.

hozzávalók

3 kg közepes gesztenye (héjastól számolva)
1,3 kg cukor
1,4 l víz
3 dl rum
1 citrom héja
3 narancs héja
1 rúd vanília
1 rúd fahéj

befőttes üvegek (~ 8 db 500 gr-os)
befőtési celofán
újságpapír
egy nagy lábas

A tisztán eltett üres befőttes üvegeket kiöblítem, nedvesen a mikroba teszem 5 percre, a legnagyobb fokozatra. Ezalatt teljesen kiszáradnak és fertőtlenítődnek. Az üvegek tetejét külön elmosom.
A celofánt feldarabolom és kevéske langyos vízbe teszem, így könnyebben kezelhet?, nem szakadozik össze-vissza, mint szárazon.



A gesztenyéket megmosom és tízszeres mennyiség? lobogó vízbe teszem, 2-3 percig főzöm. Lesz?röm és még melegen meghámozom.

F?zés el?tt nem vágdosom be a gesztenye héját, így ízének jó része nem f? ki. Igaz, így kicsit macerásabb meghámozni.

A narancsot és citromot alaposan megmosom, majd zöldségpucolóval vékonyan (fehér része nélkül) meghámozom.

A cukrot a vízzel, vékonyra vágott citrom- és narancshéjjal, a vanília rúddal és fahéjjal főni teszem, időnként

megkavaram, hogy a cukor ne égjen le.

Mikor forr, beleteszem a meghámozott gesztenyéket, egyet lobbantok rajta, majd lezárom a tüzet.

A befőttes üvegekbe igazságosan elosztom a gesztenyét és a szirupot – a szirup legalább egy ujjnyira lepje el a gesztenyék tetejét -, majd mindegyik üvegre két réteg, a víztől kicsit kinyomkodott celofánt tesztek és alaposan rácsavarom a tetejét.

Elveszem a nagy lábast, aljára 2-3 rétegben újságpapírt terítek.

Mindegyik gesztenyebefőttes üveget alaposan újságpapírba csavarom (alját, oldalát, tetején nem kell összefogni), a kibélelt lábamba állítom őket, majd felöntöm annyi langyos vízzel (hideg víz nem jó, elrepsztheti a befőttest még forró üvegeket), hogy éppencsak az üvegek nyakáig érjen.

Az egészet főttes teszem, és forrástól számítva, szelíd tűzön, 30 percig bugyogtatva főzöm. Ha a víz közben elforma, pótolom, de most már forró vízzel.



Az újságpapír köntösbe bugyolált üvegeket a vízzel együtt hagyom kihűlni, majd egyenként kiveszem, megtörölgetem és a kamrában sötét helyre sorakoztatom. Még egy hónapig érlelem, pihentetem a sötétben.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló