



Gasztroajándékok – Rumos gesztenyebef?tt

2011 december 21. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Ilyet nem találni a hipermarketek polcain! Csakis gondos kezek munkáját dicsér? finomságot rejthet az üveg! Az el?készület ugyan kissé munkaigényes, hisz a gesztenyét meg kell pucolni, de a végeredmény megéri a ráfordított id?t!

S hogy mégis mire jó?

Egy zimankós, fáradt délután-estén, kiskanállal, csak úgy magában elfalatoztatni (akár egyenest az üvegből :-). Vagy szép tálkába tenni és tetejére csokiszószos tejszínhabot nyomva ünnepi desszertként tálalni.

Érés ideje 3-4 hét!

hozzávalók

3 kg közepes gesztenye (héjastól számolva)

1,3 kg cukor

1,4 l víz

3 dl rum

1 citrom héja

2 narancs héja

1 rúd vanília

1 rúd fahéj

befőttes üvegek (~ 8 db 500 gr-os)

befőtési celofán

újságpapír

egy nagy lábas



A gesztenyét megmossuk és tízszeres mennyiségű lobogó vízben 2-3 percig főzzük. Leszűrjük és még melegen meghámozom.

Bár sok helyen azt írják, hogy főzés előtt be kell vágdosni a gesztenye héját, ne tegyünk, így nem fő ki a gesztenye ízének jó része. Igaz, így kicsit macerásabb meghámozni, de hát, valamit valamiért :-)

A narancsot és citromot alaposan megmossuk, majd zöldségpucolóval vékonyan (fehér része nélkül) meghámozzuk.

A cukrot a vízzel, vékonyra vágott citrom- és narancshéjjal, a vanília rúddal és fahéjjal főni tesszük; időnként megkavarjuk, hogy a cukor ne égjen le.

Mikor forr, beletesszük a meghámozott gesztenyét, egyet lobbantunk rajta, majd lezárjuk a tüzet.

A befőttes üvegekbe igazságosan elosztjuk a gesztenyét és a szirupot – a szirup legalább egy ujjnyira lepje el a gesztenyék tetejét -, majd mindegyik üvegre két réteg celofánt teszünk és alaposan rácsavarjuk a tetejét.

Elveszünk egy nagy lábast, aljára 2-3 rétegben újságpapírt terítünk.

Mindegyik gesztenyebefőttes üveget alaposan újságpapírba csavarunk (alját, oldalát, tetején nem kell összefogni), a kibélelt lábasba állítjuk őket, majd felöntjük annyi langyos vízzel (hideg víz nem jó, elrepsztheti a befőttest még forró üvegeket), hogy éppen csak ne érjen a üvegek tetejéig.

Az egészet főzni tesszük, és forrástól számítva, szelíd tűzön, 30 percig bugyogtatva főzzük. Ha a víz közben elforrna, pótoljuk, de most már forró vízzel.

Az újságpapír köntösbe bugyolált üvegeket a vízzel együtt hagyjuk kihűlni, majd egyenként kivesszük, megtörölgetjük és a kamrában sötét helyre sorakoztatjuk.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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

[Tweet](#)



Raffay Ernő ajánlásával
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel

MAGYAR MENEDZS
KÖNYVÉSÉG

Ajánló