

Genuss aus der Natur

Wildobst

und Kastanien

Rezepte



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

selbstgemacht – eingemacht – feingemacht

Verarbeitung von Lebensmitteln für die Selbstversorgung

Das Gesamtwerk zum Thema Selbstversorgung ist als Ordner erhältlich.
Er enthält sämtliche Einzelkapitel mit einer Fülle von erprobten Rezepten sowie Arbeitsvorlagen.
Sämtliche Kapitel des Ordners sind auch einzeln als Broschüren verfügbar.
Ordner und Broschüren können bei der AGRIDEA bestellt werden.

Download der Rezeptdateien und Arbeitsunterlagen unter www.agripedia.ch

Inhaltsverzeichnis

Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien

Wildobst	3
Sanddornsaft / Sanddornsirup, heisseingefüllt	3
Wildobstsaft / Wildobstsirup, heisseingefüllt	4
Kornelkirschensirup, heisseingefüllt	5
Roter Holundersirup, heisseingefüllt	6
Schlehengelee, heisseingefüllt	7
Vogelbeergelee mit Kandiszucker, heisseingefüllt	8
Holunderblütengelee, heisseingefüllt	9
Schwarzer Holundergelee mit Sternanis, heisseingefüllt	10
Hagebutte-Apfelkonfitüre, heisseingefüllt	11
Preiselbeerkonfitüre, heisseingefüllt	12
Holunderlikör	13
Holunderblütenessig	13
Preiselbeeren in Wein und Essig	14
Wildobstsorbet, tiefgekühlt	15
Kastanien	16
Cheschtenäsuppā	16
Kastaniensuppe mit Wildschwein-Bratwurst	17
Kastaniennudeln	18
Kastanienravioli	19
Ryys und Cheschtenä	20
Kastanienkroketten	21
Kastanienbrot mit Speck und Zwiebeln	22
Kastanienkuchen mit Haselnüssen	23
Kastanientarte	24
Kastanienkonfitüre, heisseingefüllt	25
Cheschtenä und Nytle	26
Vermicelles	27
Galsierte Kastanien	27
Marrons glacés	28

ABKÜRZUNGEN

kg	Kilogramm	cl	Centiliter	Std.	Stunden	Bt.	Beutel
g	Gramm	EL	Esslöffel	Msp.	Messerspitze	P.	Paket
l	Liter	KL	Kaffeelöffel	Ø	Durchmesser	Ta.	Tasse
dl	Deziliter	Min.	Minuten	Stk.	Stück	Zw.	Zweig

Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien

Wildobst

Sanddornsaft / Sanddornsirup, heisseingefüllt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1 Methoden der Saftgewinnung

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Flaschen, Deckel und Gummiringe waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitstellen.

Zubereitung

2 ½ kg

Sanddornbeeren

gefroren von den Zweigen streifen, waschen
Sanddornbeeren in den Dampfsafter geben
zufügen, Beeren 25 – 30 Min. entsaften

250 g

Zucker

Den Saft siedend heiss direkt vom Schlauch randvoll in
Flaschen füllen, sofort verschliessen (Mindesttemperatur beim
Abfüllen 80 °C)

Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Flaschen kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre, je nach Zuckergehalt.

Bemerkungen

- Die Zuckermenge kann nach Belieben verändert werden.
- Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Variante Sanddornsirup

Die Sanddornbeeren ohne Zucker entsaften und den Saft zu Fruchtsirup weiterverarbeiten, siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.5 Anleitung Sirup aus Früchten.

Variante Sanddorngelee

Sanddornsaft mit etwas Zitronensaft zu Gelee weiter verarbeiten, siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.1 Gelieren und 4.4 Anleitung Gelee.

Verwendung

- Sanddornsaft und Sanddornsirup zum Trinken oder als Zugabe in Tee.
- Sanddornsaft als Grundlage für Saucen, Cremen, Mousses und Parfaits.

Wildobstsafte / Wildobstsirup, heisseingefüllt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1 Methoden der Saftgewinnung, 3.3 Haltbarmachen von Frucht- und Beerensaft und 4.5 Anleitung Sirup aus Früchten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Flaschen, Deckel und Gummiringe waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitstellen.

Zubereitung

500 g	Kirschen, tiefgekühlt	
200 g	Mispeln	
100 g	Schlehen	
100 g	Holunderbeeren	
50 g	Pflümli	
20 g	Kornelkirschen	
20 g	Hagebutten	
20 g	Aroniabeeren oder wilde Brombeeren	
10 g	Weissdornfrüchte	Alle Früchte mischen, im Dampfsafter 40 – 50 Min. entsaften Den Saft siedend heiss direkt vom Schlauch randvoll in Flaschen füllen, sofort verschliessen (Mindesttemperatur beim Abfüllen 80 °C) Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Flaschen kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Mispeln, Schlehen und Aroniabeeren brauchen vor der Verarbeitung einen Frost oder müssen 2 Tage tiefgekühlt werden.
- Da nicht alle Wildfrüchte / Früchte zur selben Zeit reif sind, ist es sinnvoll, Vorräte tiefzukühlen.
- Wildfrüchte können durch weitere Früchte oder Beeren ergänzt werden.
- Wildfrüchte mit vielen Gerbstoffen und herbem Geschmack in kleinen Mengen zugeben.
- Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Variante Wildobstsirup

Den Wildobstsafte mit 60 g Zucker pro dl zu Fruchtsirup weiterverarbeiten

Variante Wildobstgelee

Den Wildobstsafte zu Gelee weiterverarbeiten, siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.1 Gelieren, 4.4 Anleitung Gelee.

Verwendung

- Wildobstsafte und -sirup zum Trinken oder als Zugabe in Tee.
- Wildobstsafte als Grundlage für Cremen, Mousses, Parfaits und Sorbets.



Kornelkirschensirup, heisseingefüllt

Ergibt ca. 1 ¼ l Sirup

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1. Methoden der Saftgewinnung und 4.5. Anleitung Sirup aus Früchten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Flaschen, Deckel und Gummiringe waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitstellen.

Zubereitung

2 kg	Kornelkirschen	<p>waschen, in eine Pfanne geben, bis zur Hälfte der Früchte mit Wasser auffüllen</p> <p>Aufkochen und einige Stunden stehen lassen</p> <p>Früchte in ein Sieb giessen und den Saft auffangen</p> <p>Die Früchte in eine Schüssel geben, den Saft nochmals aufkochen und über die Kornelkirschen giessen</p> <p>Die Früchte nach 4 – 6 Std. durch ein Geleetuch abtropfen lassen, den aufgefangenen Saft in einem Massbecher messen</p>
1 l	Saft	in eine Pfanne geben
500 g	Zucker	
	Vanillestängel, Samen ausgekratzt	<p>zum Saft geben, aufkochen, evtl. abschäumen</p> <p>Sirup siedend heiss randvoll in Flaschen abfüllen, sofort verschliessen</p> <p>Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen</p> <p>Ausgekühlte Flaschen kontrollieren und beschriften</p>

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Die Kornelkirsche ist in der Schweiz unter dem Namen «Dierli» bekannt. Dieser Name bezieht sich auf die deutsche Bezeichnung Dirlitze.
- Die Zuckermenge kann, je nach Reifezeitpunkt und Süsse der Früchte verändert werden.
- Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Varianten

- Kornelkirschen im Dampfentsafter oder Steamer entsaften ca. 30 – 45 Min.
- Aus dem Fruchtsaft Gelee herstellen, siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.1 Gelieren, 4.4. Anleitung Gelee.

Roter Holundersirup, heisseingefüllt

Ergibt ca. 1,6 Liter Sirup

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1 Methoden der Saftgewinnung und 4.5 Anleitung Sirup aus Früchten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Flaschen, Deckel und Gummiringe waschen und auskochen.

Saubere Lappen und Haushaltspapier bereitstellen.

Rote Holunderbeeren von den grössten Stielen befreien, unter fliessendem Wasser abrausen.

Zubereitung

2 – 3 kg	rote Holunderbeeren	in einen grossen Steinguttopf geben
1 l	Rotwein	mit so viel Rotwein übergiessen, dass sie bedeckt sind

Zugedeckt 2 – 3 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen

Am 3. Tag aufkochen, bis die Häutchen platzen. Durch ein Sieb streichen oder durch ein Tuch drücken (ohne zu pressen)

1 l	Saft	in eine Pfanne geben
1 kg	Zucker	zugeben, aufkochen, gut verrühren
		Sirup siedend heiss randvoll in vorgewärmte Flaschen füllen, sofort verschliessen

Flaschen vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Flaschen kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 Jahr

Bemerkung

Bei Verschleimung der Atemwege, Husten oder Heiserkeit wird etwas Sirup mit Wassergemisch und 1 – 3 Mal täglich ein Glas davon getrunken.

Variante

Anstelle von roten Holunderbeeren können schwarze oder rote Johannisbeeren oder Himbeeren verwendet werden.



Schlehengelee, heisseingefüllt

Ergibt ca. 3 Gläser à 2 ½ dl Inhalt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1. Methoden der Saftgewinnung, 4.1 Gelieren, 4.4 Anleitung Gelee

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitstellen.

Zubereitung

600 g	Schlehen	waschen, in eine Pfanne geben
6 dl	Wasser	zugeben, 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln
		Schlehen in ein Geleetuch giessen, den Saft auffangen und in einem Massbecher messen
5 dl	Schlehensaft	
2 ½ dl	Wasser	mischen
700 g	Gelierzucker	zugeben, aufkochen, unter Rühren zum Gelierpunkt einkochen, evtl. abschäumen
		Gelee siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
		Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Gelierzucker durch Zucker und Gelierpulver ersetzen.
- Schlehen können für einige Zeit im Wasser eingelegt werden, die Früchte platzen und das Fruchtfleisch löst sich besser vom Stein.
- Schlehen sind sehr herb, ideal ist eine Mischung mit Brombeeren.
- Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Variante Schlehensaft dampfentsaftet

Schlehen mit Brombeeren und / oder Zwetschgen in den Dampfentsafter geben und 30 – 45 Min. entsaften.

Pro dl Saft 50 – 80 g Gelierzucker zufügen und zu Gelee weiter verarbeiten.

Vogelbeergelee mit Kandiszucker, heisseingefüllt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.1 Gelieren und 4.4 Anleitung Gelee

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen oder auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitstellen.

Zubereitung

Vogelbeeren	waschen, in eine Pfanne geben, mit Wasser knapp bedecken und 40 Min. kochen lassen
	Beeren in ein Geleetuch giessen und leicht ausdrücken
Kandiszucker	Das Mus (bzw. den Saft) in einem Massbecher messen mit derselben Menge Kandiszucker mischen
evtl. 2 cl Kirsch	nach Belieben zugeben, vermindert den bitteren Geschmack
	Masse nochmals 30 – 35 Min. zum Gelierpunkt aufkochen
	Gelee siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in kleine Gläser füllen, sofort verschliessen
	Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
	Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 Jahr

Bemerkungen

- Vogelbeeren nach dem ersten Frost ernten oder vor der Verarbeitung 2 Tage tiefkühlen.
- Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.
- Nur kleine Einheiten abfüllen.
- Je nach erhaltener Menge, Kirsch reduzieren.

Verwendung

Bei Heiserkeit und belegter Stimme morgens und abends 1 KL von diesem Gelee essen, (d.h. im Mund zerfliessen lassen, damit der Saft einen Moment länger auf der Schleimhaut bleibt). Dies darf max. 7 Tage durchgeführt werden, falls keine Besserung eintritt, eine Fachperson aufsuchen.



Holunderblütengelee, heisseingefüllt

Ergibt ca. 4 Gläser à 2 ½ dl Inhalt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1. Methoden der Saftgewinnung, 4.1 Gelieren, 4.4 Anleitung Gelee

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

10 Stk.	Blütendolden	am Morgen pflücken und kräftig ausschütteln
1 l	klarer Apfelsaft (ohne Kohlensäure)	
½ Stk.	Zitrone, Saft	mischen, 24 Std. ziehen lassen, danach durch ein Sieb oder sauberes Geleetuch in eine Pfanne filtrieren
500 – 800 g	Gelierzucker	Auszug und Zucker mischen, aufkochen, unter Rühren zum Ge- lierpunkt einkochen Gelee siedend heiss bis 1mm unter den Rand der Gläser füllen und sofort verschliessen Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Der Begriff Gelee darf bei Auszügen mit Holunderblüten und Löwenzahn usw. in der Direktvermarktung nicht verwendet werden. Korrekte Bezeichnung: Brotaufstrich mit Holunderblüten.

Schwarzer Holundergelee mit Sternanis, heisseingefüllt

Ergibt ca. 4 Gläser à 4 ½ dl Inhalt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.1 Gelieren, 4.4 Anleitung Gelee

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

1 ½ kg	Holunderbeeren schwarz	leicht anfrieren lassen, Beeren mit einer Gabel von den Dolden streifen, in eine Pfanne geben
1 l	Rotwein	zufügen, zugedeckt aufkochen, bis die Beeren platzen Beeren in ein Geleetuch giessen, den Saft auffangen (ohne zu pressen) Saft in einem Massbecher messen
1 l	Saft	zurück in die Pfanne geben
750 g – 1 kg	Gelierzucker	
1 – 2 Stk.	Sternanis	zugeben, aufkochen, unter Rühren zum Gelierpunkt einkochen, evtl. abschäumen und Sternanis entfernen
		Gelee siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

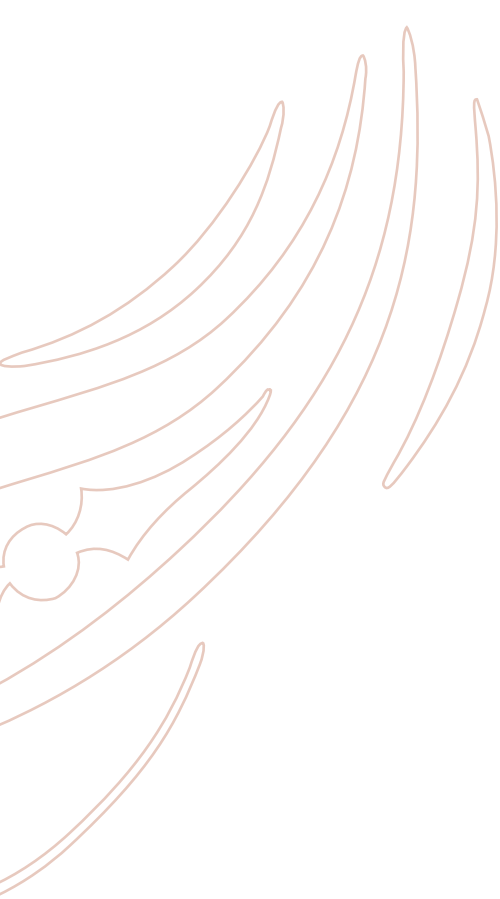
1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Gelierzucker durch Zucker und Gelierpulver ersetzen.
- Holunderbeeren abbeeren, denn die Stiele enthalten Gerbstoffe, welche den Saft herb machen.
- Die Zuckermenge richtet sich nach der Süsse und dem Reifegrad der Früchte.
- Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Variante

Dem Holundersaft zusätzlich 1 Stange Zimt zugeben und mit kochen, vor dem Heisseinfüllen herausnehmen.



Hagebutte-Apfelkonfitüre, heisseingefüllt

Ergibt ca. 3 Gläser à ½ Liter Inhalt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.1 Gelieren und 4.2 Anleitung Konfitüre

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
Gläser und Deckel waschen und auskochen.
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

800 g	Hagebutten	Hagebutten waschen, Stiel und Blüte entfernen Früchte halbieren, Kerne und Härchen vollständig entfernen Hagebutten nochmals kurz waschen
	Wasser	Hagebutten knapp mit Wasser bedecken und 20 – 40 Min. weich kochen Die Hagebutten durch das Passevite treiben oder pürieren, danach durch ein Sieb streichen Ergibt ca. 500 g Mus
500 g	Äpfel, geschält, gerüstet	klein würfeln
ca. ½ dl	Süssmost / Wasser	zugeben, weich kochen
500 g	Hagebuttenmus	zu den gekochten Äpfeln geben
1 Stk.	Orange	Saft und fein abgeriebene Schale dazugeben mischen
750 g	Gelierzucker	zugeben, aufkochen, unter Rühren zum Gelierpunkt einkochen (Vorsicht, spritzt), evtl. abschäumen Konfitüre siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkungen

- Die Äpfel können auch mit den Hagebutten zusammen gekocht werden.
- Gelierzucker durch Zucker und Gelierpulver ersetzen.
- Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Variante

- Hagebuttenmus ohne Äpfel zu Konfitüre kochen.
- Hagebuttenmus, welches nicht sofort verwendet wird, portionenweise tiefkühlen.

Preiselbeerkonfitüre, heisseingefüllt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 4.1 Gelieren und 4.2 Anleitung Konfitüre

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitstellen.

Zubereitung

500 g	Preiselbeeren, frisch	in einem Becken im Wasser waschen, oben aufschwimmende Beeren entfernen Preiselbeeren abtropfen, in eine Pfanne geben
½ Stk.	Zitrone, unbehandelt	waschen, die Schale (nur gelber Teil) in feine Streifen schneiden, zugeben
2 Stk.	Wacholderbeeren	auf einem Brett mit einem Pfannenboden zerdrücken, zugeben
500 g	Zucker	zugeben, mischen, 2 Std. ziehen lassen
Preiselbeerenmischung aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 15 Min. köcheln Konfitüre siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen		
Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften		

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Verwendung

Zu Wild oder Terrine.

Holunderlikör

Ergibt ca. 1 Liter Likör aus Fruchtsaft mit Zuckerzusatz

Im Mai, Juni

1 ½ dl Bätzi oder Kirsch
5 – 6 Stück Holunderblütendolden

in ein grosses, dunkles Glas giessen

gut ausschütteln und zerkleinert zum Alkohol geben
Das Glas mit dem Deckel verschliessen, 14 Tage an einem schattigen Ort in der Küche ziehen lassen
Danach den Ansatz durch ein Kaffeefilterpapier sieben, den Ansatz in einem sauberen Glas dunkel aufbewahren

Im September

500 g Holunderbeeren
ca. ½ dl Wasser
½ Stk. Vanillestängel

zusammen aufkochen
zugeben, ca. 10 Min. mitköcheln
Den warmen Saft durch ein feines Tuch filtrieren und auffangen, in einem Massbecher messen, auskühlen lassen
in ein grosses Glas geben

3 dl Holundersaft
1 ½ dl Blütenextrakt
(Auszug vom Mai)
1 ½ dl Wasser
200 g Zucker
1 ½ dl Bätzi oder Kirsch
1 dl Cassis-Saft

zum Holundersaft geben, mischen
aufkochen
zufügen und auflösen, das Zuckerwasser erkalten lassen
mit dem Zuckersirup zum Holundersaft mit Blütenextrakt geben, umrühren und den Likör noch 4 – 6 Wochen reifen lassen

Bemerkung

Herstellung Cassis-Saft aus Cassisbeeren siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 3.1 Methoden der Saftgewinnung.

Holunderblütenessig

1 l Obst- oder Weissweinessig
8 Stk. Holunderblütendolden

in ein grosses Glas geben

nicht waschen, allfällige Insekten gut aus den Blüten schütteln, Stiele kurz schneiden
Holunderblüten zum Essig geben
Glas mit Deckel verschliessen, 2 Wochen kühl stellen und ziehen lassen
Nach 2 Wochen Essig durch ein feines Sieb oder eine Gazetuch giessen
Essig in Flaschen füllen

Haltbarkeit

Ideal ein halbes Jahr, damit das feine Aroma erhalten bleibt.

Verwendung

Zu Frühlingssalaten; Dressing mit etwas Honig verfeinern.

Preiselbeeren in Wein und Essig

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen und Haushaltspapier bereitstellen.

Preiselbeeren von Blättern befreien und unter fliessendem Wasser kurz abbrausen.

Zubereitung

1 kg	Preiselbeeren	in eine Schüssel geben
600 g	Zucker	
2 dl	Rotwein	
1 dl	Essig	
1	Zimtstängel	
4 – 5	Nelken	zusammen aufkochen, etwa 5 Min. köcheln lassen Sud über die Beeren giessen, über Nacht zugedeckt stehen lassen

2. Tag:

Sud abgiessen, Flüssigkeit 10 Min. köcheln lassen, über die Beeren giessen und eine weitere Nacht stehen lassen

3. Tag:

Sud erneut abgiessen und köcheln lassen, bis er sämig ist

Beeren dazugeben und kurz aufkochen

Siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen

Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 Jahr

Verwendung

Passt sehr gut zu Wildgerichten.

Wildobstsorbet, tiefgekühlt

z.B. aus Holundersaft, Brombeeren-, Himbeer- oder Heidelbeersaft, Schlehensaft
Apfelbeersaft, Sanddornsafte oder Mischsaft aus Wildfrüchten

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Saft

500 – 600 g
1 dl

Wildfrüchte
Wasser

zufügen

Himbeeren oder Heidelbeeren mit dem Wasser pürieren und durch ein Sieb streichen

Brombeeren 3 Min.; **Holunder, Sanddorn, Apfelbeeren oder Schlehen** 10 Min. mit dem Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen

Sorbet

4 dl
200 – 250 g
1 Stk.

Saft
Zucker
Zitrone, Saft

unter Rühren dem Saft zugeben

Sorbetmasse in der Glacemaschine gefrieren

Bemerkungen

- Zitrone kann durch 1 Msp. Zitronensäure ersetzt werden.
- Dem Sanddorn-, Schlehsorbet keine Zitrone zufügen, dafür die Zuckermenge auf 300 g erhöhen.
- Den Sanddornbeeren bei der Safterstellung 2 ½ dl Wasser zufügen.

Kastanien

Cheschtenäsuppä

Vorbereitungen

250 g Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Zubereitung

8 dl	Bouillon	aufkochen
	Kastanien, geschält	beigeben, ca. 1 Std. knapp weich kochen
4 EL	Reis	zugeben
4	Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden, zugeben
	Pfeffer	würzen
4 EL	Mehl, hellbraun geröstet, ausgekühlt	
2 dl	Wasser	mit geröstetem Mehl anrühren, zu den Kastanien geben und nochmals 20 Min. köcheln lassen
	Salz	abschmecken

Bemerkung

Es soll eine dicke Suppe sein, die als Hauptmahlzeit genossen werden kann.

Kastaniensuppe mit Wildschwein-Bratwurst

Für 6 Personen als Vorspeise

Vorbereitungen

Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Zubereitung

90 g	Zucker	karamellisieren
500 g	Kastanien, geschält	beigeben
6 ½ dl	Gemüsebouillon	ablöschen
5	Thymianstiele, Blätter abgezupft	
2	Rosmarinstiele, Nadeln abgezupft	beigeben, ca. 30 Min. kochen lassen
2 ½ dl	Milch	
2 dl	Rahm	beigeben, aufkochen Mit dem Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen
	Salz	
	Pfeffer	beigeben, abschmecken
6	kleine Wildschwein-Bratwürste	anbraten
2 dl	Vollmilch	Suppe in Tellern anrichten, je eine kleine Bratwurst hineinlegen aufschäumen, Suppe damit dekorieren

Bemerkung

Die süsse Kastaniensuppe passt hervorragend zur herben Wildschwein-Bratwurst. Es können aber auch andere rustikale Würste (z.B. Tessiner Salsicia) verwendet werden.

Variante

Frische Kastanien durch tiefgekühlte ersetzen, die Kochzeit reduziert sich auf 15 – 20 Min.

Kastaniennudeln (Taiadele de Maroni)

Für 4 – 6 Personen

200 g	Weissmehl	
300 g	Kastanienmehl	
1 Prise	Salz	mischen
4	Eier, verklopft	
2 EL	Olivenöl	zugeben, mischen, zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten, je nach Konsistenz noch etwas Olivenöl oder Mehl zugeben
		30 Min. unter einer heiss ausgespülten Schüssel ruhen lassen oder in Klarsichtfolie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen
		Teig auf Mehl auswallen und feine Nudelsteifen schneiden, bzw. Teig mit Teigwarenmaschine zu Nudeln formen
		Auf bemehlten Küchentüchern antrocknen
150 g	Bratspeck	in Würfel oder Streifen schneiden, in Bratpfanne erhitzen
10 Blätter	Salbei	beigeben, braten, bis Speck und Salbeiblätter knusprig sind
		Parallel dazu die Kastaniennudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen
		In eine warme Schüssel geben, ein paar Butterflocken und Salbei-Speck darüber geben
60 g	Alpkäse oder Sbrinz	darüber reiben

Bemerkungen

- Die «Taiadele de Maroni» ist ein traditionelles Gericht der Bergbevölkerung Nord-italiens.
- Das Gericht kann auch mit fertigen Kastaniennudeln hergestellt werden.
- Kastanienmehl, wie auch Kastaniennudeln sind in grösseren Reformhäusern erhältlich.

Kastanienravioli

Als Hauptgericht für 2 – 3 Personen, als Vorspeise für 4 – 6 Personen

Vorbereitung

Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen. Geschälte Kastanien im Dampf ca. 30 Min. weich garen.

Ravioliteig

200 g	Weissmehl	
½ KL	Salz	in eine Schüssel geben, mischen, in der Mitte einen Krater formen
2	Eier	in den Krater geben, mit der Gabel verquirlen, zu einem Teig zusammen fügen, gegebenenfalls etwas Wasser oder Mehl beifügen, bis ein glatter, geschmeidiger, nicht klebriger Teig entsteht Unter einer heiss ausgespülten Schüssel 30 Min. ruhen lassen oder in Klarsichtfolie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen

Füllung

250 g	Kastanien, geschält, weich gegart	mit einer Gabel zerdrücken
200 g	Ziger, bzw. Ricotta*	
2 EL	Butter, geschmolzen	
50 g	Sbrinz, gerieben	zu einer sämigen Masse verrühren, gegebenenfalls etwas Milch beifügen, Masse in einen Spritzsack mit mittlerer Tülle füllen
		Teig auf Mehl sehr dünn auswallen, auf die Hälfte in regelmässigen Abständen jeweils ca. 1 EL Kastanienmasse spritzen Zwischenräume mit Eiweiss bestreichen Zweite Teighälfte exakt darüber legen, mit Teigrad viereckige Ravioli ausschneiden, mit Mehl bestäubt in eine flache, mit einem Küchentuch ausgelegte Schale legen In heissem Salzwasser unter dem Siedepunkt 2 – 3 Min. ziehen lassen
2 KL	Fenchelsamen	rösten, während die Ravioli am Garen sind, aus Bratpfanne nehmen, beiseite stellen
2 EL	Butter	in derselben Bratpfanne schmelzen Fertig gekochte Ravioli darin schwenken Ravioli in Teller anrichten
2 EL	Sbrinz geröstete Fenchelsamen	über die Ravioli streuen

Bemerkungen

- Mit allfälligen Resten der Kastanienfüllung lässt sich eine feine Pastasauce herstellen. Dazu im Verhältnis 1:1 Milch oder Rahm beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pastateller mit gerösteten Fenchelsamen anrichten.
- Frischer Ziger ist im Käsefachgeschäft oder auf dem Wochenmarkt erhältlich. Wenn er zu trocken ist, sollte er mit etwas Milch im Mixer püriert werden – so erhält er für die Raviolifüllung die richtige Konsistenz. «Ricotta» ist der italienische Begriff für Ziger.

* Rezepte zur Herstellung von Ziger, bzw. Ricotta siehe Kapitel / Broschüre Jogurt, Ziger, Quark & Co. – Milchverarbeitung, 10. Ziger aus Milch, 11. Ziger aus Molke, 12. Ricotta.

Ryys und Cheschtenä

Vorbereitungen

250 g Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Zubereitung

1 l	Milch	erhitzen
200 g	Kastanien, geschält	zugeben, aufkochen, auf kleiner Stufe ca. 20 Min. weich kochen
1 KL	Salz	beigeben
4 EL	Zucker	beigeben
4 EL	Risotto- oder Milchreis	
1 KL	Zimt	zusammen einstreuen
4 EL	Mehl	in einer Bratpfanne hellbraun rösten, zu den Kastanien geben und nochmals 20 Min. kochen
	Zimt-Zucker-Mischung	darüber streuen und servieren

Verwendung

Ryys und Cheschtenä kann warm oder kalt als Nachtessen serviert werden.

Variante

FrISCHE Kastanien durch tiefgekühlte ersetzen, die Kochzeit reduziert sich auf 10 – 15 Min.

Kastanienkroketten

Vorbereitungen

Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Zubereitung

5 dl	Milch	
1	Vanilleschote, aufgeschnitten	
500 g	Kastanien, geschält	zusammen aufkochen, bis die Kastanien weich sind (ca. 30 Min.), passieren
50 g	Butter	
100 g	Zucker	
3	Eigelb	in die noch heiße Masse geben, verrühren Auskühlen lassen

Frittieren

Frittieröl oder -fett	Brattopf oder Fritteuse zur Hälfte füllen, auf 160 – 170 °C erhitzen Aus dem Teig Kugeln formen, portionenweise hellbraun backen Auf Haushaltspapier abtropfen
-----------------------	---

Bemerkung

Die Kroketten mit einer Vanillesauce, Konfitüre, Birnel oder etwas Rum servieren.

Variante

Frische Kastanien durch tiefgekühlte ersetzen, die Kochzeit reduziert sich auf 15 – 20 Min.

Verwendung

Als Dessert, wie Fasnachtsgebäck.

Kastanienbrot mit Speck

Eine Cakeform von ca. 28 cm Länge mit Backpapier auskleiden.

Vorbereitungen

Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen. Geschälte Kastanien im Dampf ca. 30 Min. weich garen.

Zubereitung

200 g	Vollkornmehl	
200 g	Weissmehl	
150 g	Kastanienmehl	
5 g	Hefe	
½ EL	Salz	
5 dl	Wasser, kalt	zu einem feuchten Teig kneten, mit einem Plastiksack zugedeckt über Nacht (oder mindestens 5 Std.) aufgehen lassen
125 g	Speck, geräuchert	in kleine Würfel schneiden, in heisse Bratpfanne geben
1	Zwiebel, grob gehackt	beigeben, glasig braten
100 g	Kastanien, geschält und gegart	beigeben, kurz mitbraten, dabei Kastanien etwas zerdrücken Auskühlen lassen
		Kastanien-Speck-Masse unter den aufgegangenen Brotteig kneten, in die vorbereitete Form geben, zugedeckt nochmals 30 Min. aufgehen lassen
2 EL	Weissmehl	über das Brot sieben

Backen

Untere Ofenhälfte
200 °C
ca. 40 – 50 Min.

Variante

Frische Kastanien durch sterilisierte oder tiefgekühlte Kastanien ersetzen, die tiefgekühlten im Dampf 15 Min. vorkochen.



Kastanienkuchen mit Haselnüssen

Für eine Springform von 18 cm Ø

Vorbereitungen

Boden der Springform mit Backpapier belegen, Rand einfetten.

Zubereitung

150 g	Rohzucker	
3	Eigelb	in einer Schüssel schaumig rühren
220 g	Marroni-Püree	
100 g	Butter	
150 g	Haselnüsse, gemahlen	darunter rühren
3	Eiweiss	
1 Prise	Salz	
		steif schlagen, $\frac{1}{3}$ des Eischnees unter die Teigmasse rühren, Rest sorgfältig darunter ziehen Teig in die vorbereitete Form füllen
		Backen
		Untere Ofenhälfte
		180 °C
		ca. 40 Min.
		Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen lassen
80 g	dunkle Schokolade	im Wasserbad schmelzen, Oberseite und Rand des Kuchens damit bestreichen
80 g	Haselnusskrokant	an die noch warme Schokoladenschicht kleben

Bemerkung

Das Haselnusskrokant kann leicht selbst gemacht werden: Dazu 25 g Butter in einer Bratpfanne erwärmen und 25 g Zucker darin leicht karamellisieren. 50 g fein gehackte Haselnüsse begeben, kurz rösten, auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Kastanientarte

Für eine runde Springform von 28 cm Ø

Vorbereitungen

Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen. Springform einfetten, mit Mehl bestäuben.

Zubereitung

250 g	Weissmehl	
100 g	Puderzucker	
1 Prise	Salz	mischen
150 g	Butter, kalt, in Stücken	zwischen den Fingern mit dem Mehl verreiben, bis eine feinkrümelige Masse entsteht
2	Eigelb	beigeben, mischen, kurz zu einem Teig mischen, nicht kneten, sonst wird der Teig zäh, falls der Teig bröselt, 1 – 2 EL Wasser zugeben
		Im Kühlschrank eingepackt mind. 1 Std. ruhen lassen
		Teig auf Mehl rund auswallen, Form so belegen, dass rundum ein Rand von ca. 2 cm Höhe entsteht, Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen

Füllung

750 g	Kastanien, geschält	
1	Vanilleschote, Mark	
1 ½ dl	Milch	aufkochen, auf kleiner Stufe kochen, bis die Kastanien weich sind (ca. 30 Min.)
		Pürieren oder passieren
150 g	Butter	
150 g	Zucker	
3	Eigelb	
1 KL	Zimt	
1	Zitrone, Schale fein abgerieben	zum Kastanienpüree geben, mischen
5	Eiweiss	steif schlagen, sorgfältig unter die Kastanienmasse heben

Kastanienmasse auf den Teigboden geben

Backen

Untere Ofenhälfte
170 °C
50 – 60 Min.

Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen lassen

2 EL	Kirsch	erhalteten Kuchen beträufeln
1 ½ dl	Rahm	steif schlagen, Kuchen garnieren

Variante

Frische Kastanien durch tiefgekühlte ersetzen, die Kochzeit reduziert sich auf 15 – 20 Min.

Kastanienkonfitüre, heisseingefüllt

Ergibt 6 Gläser à 2dl Inhalt

Siehe Kapitel / Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre und Sirup, 4.2 Anleitung Konfitüre

Vorbereitungen

Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.

Gläser und Deckel waschen und auskochen.

Saubere Lappen und Haushaltspapier bereitlegen.

Zubereitung

100 g	Zucker	karamellisieren
500 g	Kastanien, geschält	beigeben
5 dl	Wasser	ablöschen
1	Vanillestange, Mark	beigeben
200 g	Zucker	beifügen, ca. 20 Min. köcheln lassen
		Kastanien zerdrücken, nochmals 10 Min. weiterkochen
		Sollte die Konfitüre zu stark eindampfen, etwas Wasser beigeben
		Konfitüre siedend heiss bis 1 mm unter den Rand in Gläser füllen und sofort verschliessen

Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen
Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

Bemerkung

Die Konfitüre mit den Kastanienstücken und dem süssen, aromatischen Dicksaft ist ein besonderes Gaumenerlebnis. Mit steif geschlagenem Rahm vermengt ergibt sie ein feines und blitzschnelles Dessert.

Variante

Frische Kastanien durch tiefgekühlte ersetzen.

Cheschtenä und Nytlä

Vorbereitungen

250 g Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Zubereitung

5 dl	Wasser	aufkochen
1 KL	Salz	zugeben
	Kastanien, geschält	zugeben, ca. 1 Std. knapp weich kochen, Kochwasser abgiessen und auffangen
6 EL	Zucker	in einer Chromstahlpfanne rösten
3 dl	Kochflüssigkeit	ablöschen, Kastanien beigegeben, nochmals 15 Min. köcheln lassen
		Erkalten lassen und in Dessertschalen anrichten
2 dl	Rahm	steif schlagen, über die erkalteten Kastanien geben

Bemerkung

Dies ist das traditionelle Weihnachtsdessert im Urserental, wie es auch im Gedicht «Urschner Liäd» beschrieben wird.

Variante

Es kann auch Vanilleglacé dazu serviert werden.

URSCHNER LIÄD

Zwischä himmelhouchä Beergä
lyt prächtig yysers Urschnertall,
guät bekannt im Schwyyzerländli
und im Usland überall.

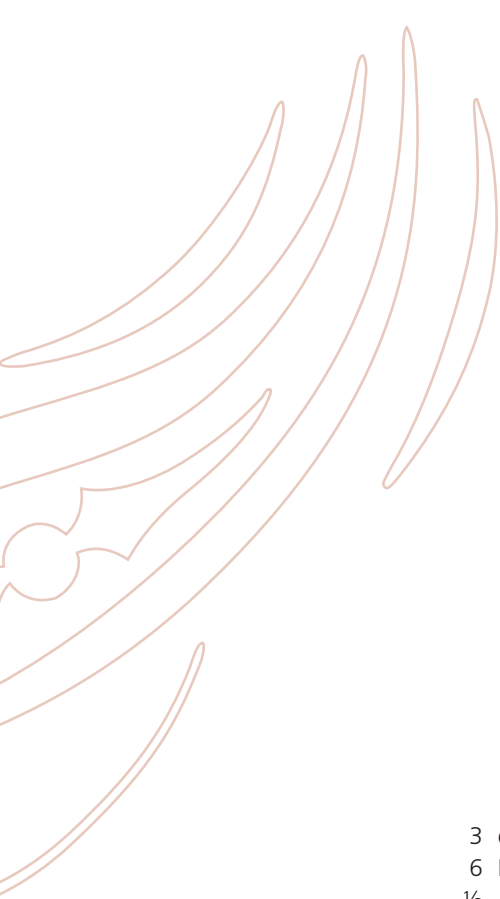
Miär häint ä Luft so frisch und wirzig
wiä yysi Alpächryter sind,
silberhelli Bäch und Quellä
froui, gsundi Urschnerchind.

Alpärousä ä dä Fliänä
cha mä gwinnä bischelwyys,
und im Winter isch fir d Spertler
yysers Tall äs Paradyys.

Fäissi Cheesli, Ziigerchrapfä,
Gribbli gnuäg fir Kunfituur,
z Wiähnacht – d Heilig-Oobed-Nyydlä
sicher wiä-nä Chilchä-Uhr.

Miär schetzä yysi liäbi Häimet
heeycher as äs Keeynigryych,
isch si au nur ruuch und stäinig,
das isch yys de hoortupfäglyych.

Miär blyybä yysem liäbä Herrgott
und dä-n-oltä Sittä tryy
und wäint bis zum letschtä Stindli
eeyrich urchig Urschner syy.



Vermicelles

Für 4 Personen

Vorbereitungen

600 g Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Püree herstellen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.3 Püree. Ergibt ca. 500 g Püree.

Zubereitung

3 dl	Wasser	
6 EL	Zucker	
½	Vanillestange, ausgeschabtes Mark	aufkochen, ohne Deckel ca. 15 Min. einkochen, bis die Masse sirupartig ist
500 g	Kastanien, gekocht, püriert	mit dem Zuckersirup gut vermischen
2 EL	Kirsch	beifügen, auskühlen lassen
4	Meringues	auf vier Tellern anrichten Vermicelles mit eine Vermicellepresse darüber anrichten
2 dl	Rahm	steif schlagen, garnieren

Glasierte Kastanien

Vorbereitungen

Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Zubereitung

2 EL	Zucker	
40 g	Butter	in einer Bratpfanne karamellisieren
1 dl	Bouillon	ablöschen, beiseite stellen
500 g	Kastanien, geschält	dicht an dicht in die Bratpfanne legen, so dass alle Kastanien noch Bodenkontakt haben
1 EL	Zitronensaft	darüber träufeln Karamell-Bouillon dazugeben Auf kleinem Feuer dämpfen bis die Kastanien weich sind und alle Flüssigkeit verdampft ist

Verwendung

Als Beilage zu Rotkohl, Wild und anderen herbstlichen Speisen.

Variante

Frische Kastanien durch tiefgekühlte ersetzen, die Kochzeit reduziert sich auf 15 – 20 Min.

Marrons glacés

Vorbereitungen

Ca. 1,4 kg Kastanien blanchieren und schälen siehe Kapitel / Broschüre Genuss aus der Natur – Verarbeitung von Wildobst und Kastanien, 10.1 Blanchieren und Tipps zum Schälen.

Zubereitung

1 kg	Kastanien, blanchiert und geschält	1. Tag
		im Siebeinsatz oder Steamer ca. 12 Min. bissfest kochen, abtropfen
2 l	Mineralwasser	
1 kg	Cassonade (brauner Kandiszucker)	
1 kg	Zucker	aufkochen, ca. 10 Min. kochen, bis sich Zucker und Cassonade gelöst haben
1	Vanilleschote, ausgekratztes Mark	zum Sirup geben, 5 Min. mitkochen Kastanien zugeben, kurz aufkochen, auskühlen, zugedeckt bei Zimmertemperatur 24 Std. ziehen lassen
2. Tag		
Kastanien abschütten, Zuckersirup nochmals aufkochen, 5 Min. kochen lassen		
Kastanien wieder begeben, während 3 Min. kochen lassen, auskühlen, zugedeckt bei Zimmertemperatur 24 Std. ziehen lassen		
3. – 6. Tag		
Vorgang vom 2. Tag wiederholen		
7. Tag		
Kastanien abschütten (Sirup auffangen), auf einem Gitterrost ca. 2 Std. abtropfen lassen		
Variante 1: ohne Zuckerglasur		
Abgetropfte Kastanien an einem kühlen, trockenen Ort 24 Std. trocknen lassen		



90 g
1 EL
110 g

Variante 2: mit Zuckerglasur

Sirup, vom Vortag

Rum

Puderzucker

aufkochen

Ofen auf 210 °C Heissluft vorheizen

Abgetropfte Marrons glacés in der Zucker-Rum-Couvertüre wenden, auf Gitterrost auslegen

Über einem Blech in den heissen Ofen schieben, bei Heissluft 1 Min. antrocknen

An einem kühlen, trockenen Ort 24 Std. trocknen lassen

Variante

Frische Kastanien durch tiefgekühlte Kastanien ersetzen. Anstelle von Cassonade (Kandiszucker aus Rübenmelasse, im Reformhaus erhältlich) normalen weissen Zucker verwenden.

Haltbarkeit

Die Marrons glacés in ein sauberes Glasgefäss mit Deckel geben, Haltbarkeit im Kühlschrank oder einem kühlen Raum 2 – 3 Wochen.

Verwendung

Wie Konfekt oder Pralinen.