Flag-gasztro magazin: Rumos-narancsos gesztenyebef?tt

2010 november 25. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

A tisztán eltett üres bef?ttes üvegeket kiöblítem, nedvesen a mikróba teszem 5 percre, a legnagyobb fokozatra. Ezalatt teljesen kiszáradnak és fert?tlenít?dnek. 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

bef?ttes üvegek (~ 8 db 500 gr-os)
bef?zési celofán
újságpapír
egy nagy lábas

A tisztán eltett üres bef?ttes üvegeket kiöblítem, nedvesen a mikróba teszem 5 percre, a legnagyobb fokozatra. Ezalatt teljesen kiszáradnak és fert?tlenít?dnek. 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 f?zöm. Lesz?röm és még melegen meghámozom.
F?zés el?tt nem vagdosom 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 f?ni teszem, id?nként megkavarom, hogy a cukor ne égjen le.
Mikor forr, beleteszem a meghámozott gesztenyéket, egyet lobbantok rajta, majd lezárom a tüzet.
A bef?ttes üvegekbe igazságosan elosztom a gesztenyét és a szirupot – a szirup legalább egy ujjnyira lepje el a gesztenyék tetejét -, majd mindegyik üvegre két réteg, a vízt?l kicsit kinyomkodott celofánt teszek és alaposan rácsavarom a tetejét.
El?veszem a nagy lábast, aljára 2-3 rétegben újságpapírt terítek.
Mindegyik gesztenyebef?ttes üveget alaposan újságpapírba csavarom (alját, oldalát, tetején nem kell összefogni), a kibélelt lábasba állítom ?ket, majd felöntöm annyi langyos vízzel (hideg víz nem jó, elrepesztheti a bef?tt?l még forró üvegeket), hogy éppencsak az üvegek nyakáig érjen.
Az egészet f?ni teszem, és forrástól számítva, szelíd t?zön, 30 percig bugyogtatva f?zöm. Ha a víz közben elforrna, pótolom, de most már forró vízzel.

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

Szerz?: 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 gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló