Kastanien in der Jurte

Gespeichert von ralph am Mo., 10/14/2013 - 09:17

Kochen am Lagerfeuer - Kastanien - Jurtenland [1]

Video of Kochen am Lagerfeuer - Kastanien - Jurtenland

Oder auch Kesten, wie man hier im Badischen sagen würde. Sara, Tim und ich waren heute im Wald Kastanien sammeln. Zufällig sind wir dabei über einen Geocache gestolpert. Und haben einen Haufen Pilze gefunden, von denen wir keine Ahnung haben. Zuhause sitzen Sara und ich gemütlich am Lagerfeuer in der Jurte und kochen bzw. rösten die Kastanien.

Beide Varianten gehen recht schnell und schmecken lecker. Was du bevorzugst ist einfach nur eine Frage des Geschmacks. Wir wechseln da gerne mal ab.

Das Rösten der Kastanien (Maronen) macht etwas mehr Arbeit wegen dem Einschneiden und du musst etwas vorsichtiger mit dem Feuer sein, damit die Kastanien dir nicht anbrennen.

Zum Kochen solltest du idealerweise Salz dabei haben. Damit werden die Kastanien noch schmackhafter und die platzen im Wasser nicht auf.

Bei beiden Varianten schmecken die Kastanien heiß am besten. Sie lassen sich dann auch viel besser schälen. Aber auch kalte Kastanien sind immer noch lecker. Dazu trinkst du Neuen Wein oder frisch gepressten Apfelsaft!

Wie macht ihr eure Kastanien?

Tags: kochen [2]
kastanien [3]
rösten [4]
kochstudio [5]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich
Besuche unsere weiteren Angebote petromax.cooking * kistenladen.de * scoutladen.de * troyerladen.de

Quell-URL: https://jurtenland.eu/content/kastanien-der-jurte

Links
[1] https://jurtenland.eu/files/kochen-am-lagerfeuer-kastanien-jurtenland
[2] https://jurtenland.eu/category/tagskochen
[3] https://jurtenland.eu/category/tags/kastanien
[4] https://jurtenland.eu/category/tags/r%C3%B6sten
[5] https://jurtenland.eu/category/tagskochstudio