

SÜLT GESZTENYE HÁZILAG

A gesztenyét áztassuk be annyi vízbe, ami éppen ellepi, legalább egy órára, még jobb, ha egész éjszakára vízben hagyod őket. Amelyik feljön a felszínre, dobjuk el, hiszen valószínűleg rossz, pl. kukacos. Áztatás után leöntjük a vizet, a gesztenyét pedig szétterítjük egy száraz konyharuhán. Egy éles késsel vágjuk be a domború felületet, X helyett egy bemetszés kerüljön keresztirányban a gesztenye domborúbb felére, így kevésbé szárad ki, majd tegyük a szemeket egy tepsibe, a bevágott felükkel felfelé fordítva. A tepsijára ajánlott sütőpapírt helyezni, mivel a gesztenye fekete foltot hagyhat a fémen. 🍂

Előmelegített sütőben, 200-220 fokon süssük körülbelül 20-30 percig, mennyiségtől és sütőtől függően, időnként rázogassuk meg, így fognak minden oldalon jól átsülni. Ha szétnyílik a héja és szép színű lesz, finom gesztenyeillat lengi be a konyhát, kész is. Óvatosan vegyük ki a sütőből, takarjuk le konyharuhával és 10 percig pihentessük. Fontos, hogy még melegen pucoljuk meg őket. Kisebb mennyiséget gáztűzhelyen is meg lehet sütni, a tűzhely fém lángelosztóján, többféle variációt is olvastam, lejjebb a források között megtalálják ezeket.

EGYSZERŰ FŐTT GESZTENYE 2 variációban

1. A gesztenyét ugyanúgy áztassuk be, mint a sütésnél. Áztatás után könnyen meg lehet őket pucolni a külső héjtól. Hideg vízben, a forrástól számítva főzzük 10-15 percig. Ha ráérünk, hagyjuk hűlni a vízben, de csak annyira, hogy kézzel meg tudjuk már pucolni, még melegen. Ha sietünk, vegyük ki a vízből –jó sötét barna lesz-, és hagyjuk hűlni picit, míg pucolhatóvá válik. Ez akár egy kis kaparás is lehet, máskor vágni kell, vagy szépen le lehet fejteni.

2. A gesztenyét mossuk, majd szárazra töröljük és egy éles hegyű késsel vágjunk egy vízszintes vonalat a gesztenye lapos oldalára, így könnyebb lesz megpucolni. Hideg vízben, 15-25 percig főzzük, és még melegen pucoljuk.