

Rezept

Kastaniengemüse

Ein Rezept von Kastaniengemüse, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---------------------|
| 400 g Esskastanien (Maronen, vorgegart und tiefgekühlt oder vakuumverpackt) | 1 EL Butter |
| | 1 EL Mehl |
| 50 ml Hühnerbrühe | 100 ml Milch |
| Salz | Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | Saft von ½ Zitrone |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Kastanien mit etwas heißem Wasser in einen Topf geben und bei geringer Hitze ganz sanft erwärmen, dann abgießen.

2. Inzwischen in einem zweiten Topf Butter schmelzen. Das Mehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen dazugeben und andünsten. Mit der Brühe und Milch ablöschen und die Hitze ein wenig hochfahren, ohne die Sauce zum Kochen zu bringen.

3. Die Kastanien in die Sauce geben und darin ca. 10 Min. leise simmern lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Zitronensaft beträufeln.