

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 28 (1952-1953)
Heft: 3

Rubrik: Rezepte für die Kastanienzeit

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



KÜCHEN-SPIEGEL

Rezepte



für die Kastanienzeit

Von H. D.

KASTANIENGERICHTE haben alle Leute gern, aber leider ist das Schälen der Kastanien etwas umständlich; das ist wohl der Grund, weshalb sie nicht häufiger auf den Tisch kommen. Am einfachsten ist die Zubereitung der

Marroni

Die auf der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer kreuzweise eingeschnittenen Kastanien auf einem Blech auf der mittlern Rille in den nicht zu heißen Bratofen schieben und sie unter öfterem Schütteln und Wenden in 20—30 Minuten weich braten.

Gedörrte Kastanien

Sie werden 24 Stunden eingeweicht. Man entfernt die Resten der Haut und kocht die Kastanien im Salzwasser halbweich. Nun dünstet man sie in etwas Butter, gibt sehr wenig Was-

ser bei und kocht sie in 40—60 Minuten weich. Vor dem Anrichten kann man etwas Zitronensaft beifügen. Dieses Kastaniengericht eignet sich als Beigabe zu irgendeiner Mahlzeit.

Für die folgenden Rezepte müssen die frischen Kastanien als erstes von ihren beiden Hüllen befreit werden. Man kann dabei auf zwei Arten vorgehen:

Die trockene Schälart ist empfehlenswert für Gerichte, bei denen die Kastanien ganz bleiben sollten: Die Schale der Kastanien kreuzweise einschneiden, die Kastanien auf einem Blech in den heißen Ofen geben (etwa 10—15 Minuten), bis sich Schale und Haut leicht lösen lassen.

Bei für Püree bestimmten Kastanien ist es besser, die Kastanien folgendermaßen vorzubereiten: Die kreuzweise eingeschnittenen Kastanien 8—10 Minuten in kochendes Wasser legen, sie in sehr kleinen Portionen herausnehmen und die Schale und die innere Haut entfernen.

Bei beiden Zubereitungsarten ist die Hauptsache, die Kastanien in möglichst heißem Zustande zu schälen.

Statt frischer Kastanien können auch gedörrte, entsprechend vorbereitete Kastanien verwendet werden: 24 Stunden einweichen, Hautresten entfernen, im Salzwasser halbweich kochen.

Für vier Personen rechnet man im allgemeinen 1 kg frische oder $\frac{1}{2}$ kg gedörrte Kastanien.

**Heile heile
Säge**

Alte Schweizer Kinderreime, herausgegeben von
ADOLF GUGGENBÜHL

Entzückend
broschiert Fr. 3.50



Dr. A. WANDER A. G., BERN

Kastanienpüree

Die geschälten Kastanien in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kastanien durch ein Sieb streichen und mit wenig heißer Milch und etwas frischer Butter schaumig rühren. Nun wird das abgeschmeckte Püree angerichtet und mit einem Messer glattgestrichen, oder man streicht die fertige Masse durch ein Passe-Vite und stellt mit Zugabe von geschwungenem Nidel und Meringue-Schalen nach eigener Phantasie ein wunderbares Gebilde her, das ein sehr üppiges Dessert bildet (Vermicelles).

Kastanien mit Rosenkohl

Man mischt die vorbereiteten Kastanien zur Hälfte mit noch nicht ganz weich gedämpften Rosenkohlröslein. Dann gibt man ein Stück Butter hinein und dünstet das Gericht weich. Es wird mit einigen Löffeln Nidel und wenig Salz abgeschmeckt.

Kastanien mit Äpfeln

Man gibt unter die Kastanien halbweich gedünstete Apfelschnitze und lässt das Ganze fertigdünsten. Vor dem Anrichten fügt man in Butter gedünstete, fein verwiegte Zwiebeln bei. Die fertigen Kastanien mit wenig Salz und Zucker würzen.

Zu diesem Gericht paßt ausgezeichnet Kartoffelstock oder eine beliebige andere KartoffelSpeise.

Als süßes Gericht geben wir statt Fett und Zwiebeln eine Handvoll Rosinen und Zucker dazu und rühren vor dem Servieren noch einige Löffel Nidel darunter.

Tessiner Kastanienspeise

Eine große gehackte Zwiebel in einigen Eßlöffeln Öl hellgelb dünsten. Das Öl sieben und zwei Eßlöffel Zucker und zwei Eßlöffel Mehl darin rösten. Mit einem halben Liter halb Wasser, halb Milch ablöschen. Nach dem Aufkochen ein Kilogramm geschälte Kastanien dazugeben, weichkochen und zuletzt die anfangs gerösteten Zwiebeln und ein wenig Salz beigeben. Diese Speise ist gut zu Sauerkraut oder zu Salat und Kartoffeln.



N12

NUSSGOLD
jetzt in 4 Qualitäten

Nussgold
Kochfett

Mit Nussgold schmeckt's besser!

KÜHLSCHRÄNKE

LEONARD

seit 1881. Produkte der Nash-Autowerke.

Wichtige Vorteile:
Kompressor-Aggregat
unverwüstliche Konstruktion.
LEONARD-Modelle in allen
Größen und Preislagen.
Verlangen Sie Prospekte.



BUSCO AG. ZÜRICH

Universitätstr. 69 Tel. 051/28 03 17



STUBENWAGEN

neuste Modelle mit reicher
Organdy-Garnitur.
«Ein Bijou für Ihren Bijou»

Fr. 270.-

BÉBÉ-AUSSTEUER

Fr. 92.10, 157.50
242.25

Albrecht **S**chläpfer

Zürich 1
am Linthescherplatz, Tel. 23 57 47

Kastaniensalat à l'Américaine

Ein halbes Glas Joghurt schaumig schlagen und einen Eßlöffel Zucker und den Saft einer Zitrone beifügen. Nun mischt man weich gedämpfte, etwas zerkleinerte oder durch das Passe-Vite getriebene Kastanien darunter. Man serviert diesen Kastaniensalat auf kleinen Tellern als Vorspeise.

Gefüllte Äpfel

Geschälte große Äpfel einer Sorte, die nicht verkocht, halbieren und aushöhlen.

125 g Zucker, 125 g weich gedämpfte, durch das Passe-Vite getriebene Kastanien, zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß und etwas geriebene Zitronenschale untereinander mischen und diese Füllung in die Äpfel geben. Die Äpfel nebeneinander in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen. Sie werden mit Zucker bestreut und mit einigen Butterflöckchen belegt. In den Boden der Form etwa einen Zentimeter hoch Süßmost gießen. Das Gericht im Backofen braten und als Dessert oder als Abendessen servieren.

Glasierte Kastanien

In 60 g Butter einen halben Eßlöffel Zucker gelb rösten. Mit einer halben Tasse Wasser ablöschen und 350 g gedämpfte, geschälte Kastanien beifügen. Sie müssen nebeneinander, nicht übereinander liegen und sollen, wenn sie fertig gekocht sind, glänzend braun sein. Diese Kastanien eignen sich als Garnitur für festliche Gemüseplatten oder für Kartoffelstock.

Kastanienkuchen

Eine Kuchenform mit einem Boden von Mürbe- oder Butterteig belegen. Füllung: ein Pfund weich gedämpfte Kastanien heiß durchs Passe-Vite treiben. Unter 125 g schaumig gerührte Butter nach und nach drei ganze Eier ziehen, dann 180 g mit Vanille gewürzten Zucker und zuletzt die Kastanien beifügen. Alles tüchtig verrühren, die Masse auf den Teigboden legen, die Teigränder mit Eigelb bestreichen und den Kuchen bei Mittelhitze backen.