

## Kastanien mit Speck und Rahm

Rezept aus dem Archiv von Schweizer Radio und Fernsehen 1970.

Zutaten für 4 Personen:

750 g	gedörrte Kastanien
4	gestrichene Esslöffel Zucker
etwas	Streuwürze
300 g	magerer, geräucherter Speck
2 – 3 dl	Rahm

Kastanien über Nacht einweichen und von den Häutchen befreien. Den Zucker in der Pfanne schön braun-karamell rösten. Kastanien hineingeben. Wasser dazu, bis die Kastanien fast bedeckt sind. Mit etwas Streuwürze würzen. Speck darauflegen und zirka anderthalb Stunden köcheln lassen. Kastanien und Speck mit Schlagrahm servieren.