



CASTEGNA DA CALENDAMÄRZ

- 600gr castagne essiccate
- acqua
- 250 gr pancetta affumicata
- 1C burro fuso
- sale e pepe

Mettere a mollo le castagne nell'acqua per una notte.
Cuocere le castagne con tutti gli ingredienti a fuoco basso per 3 ore,
consumare con panna montata. Le castagne sono ideali anche per
accompagnare cavolo rosso, carne o insalata di stagione.

- 600 g gedörrte Kastanien
- Wasser
- 250g gerauchte Speck
- 1EL eingesottene Butter
- Salz und Pfeffer

Über Nacht einweichen.

Alle Zutaten während ca.3Std langsam kochen; ev. Wasser beifügen die
Kastanien isst man mit Schlagrahm das Gericht passt auch zu Rotkraut,
Fleisch oder Wintersalaten; der Pfeffer hilf beim Verdauen.