

Zutaten für 4-6 Portionen

1 Knoblauchzehe gepreßt
25 g Margarine
1 kg Maronen
2 El Petersilie gehackt
½ TL Pfeffer
1 TL Salz
2 Stangen Sellerie-Stangen gehackt
¼ Tasse Semmelbrösel
2 El Zitronensaft
1 Zwiebel gehackt

Zubereitung

Kastanien weich kochen und schälen, alternativ 750 g gekochte Kastanien verwenden. Zwiebel und Sellerie in der Margarine 10 Minuten weich dünsten. Mit den Kastanien zusammen in eine Schüssel geben und zerdrücken, dabei Petersilie, Zitronensaft und Knoblauch unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse einen Laib formen und in Semmelbrösel wälzen. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel unterkneten. Laib in einen gefetteten Bräter legen und mit Öl beträufeln. Bei 200°C 45 Minuten knusprig backen, dabei immer wieder mit Öl beträufeln. Kastanienbraten in dicke Scheiben schneiden und mit Preiselbeersauce servieren.

Dieses und viele weitere leckere Weihnachtsrezepte enthält das Rezeptbüchlein „Weihnachten auch für Tiere - Genießen ohne Tierleid“ der „Menschen für Tierrechte - Tierversuchsgegner Saar e.V.“. Es kann komplett als PDF herunter geladen werden unter: www.tvg-saar.de