

# Schweineschulter mit Kastanien

Ein deftiges Rezept, ideal für stürmische Herbsttage: Schweineschulter mit Kastanien, hier noch mit Kräutern garniert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Ruhezeit:** 13,0 h

**Gesamtzeit:** 15,0 h



## Zutaten

300 g	Kastanien (gedörrte)
800 g	Schweinsschulter
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
500 ml	Hühnerbrühe
5 Stk.	Kartoffeln

## Zubereitung

1. Für die Schweineschulter mit Kastanien zu Beginn die gedörrten Kastanien in kaltes Wasser geben und eine Nacht einweichen lassen (bei Tiefkühlware nicht notwendig). Am Folgetag die Haut mit einem kleinen Messer abziehen.
2. Das Fleisch in einen großen Topf kalt aufsetzen. Das Wasser langsam zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze mit aufgesetztem Deckel rund 50 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Den Zucker in einen großen Bräter geben und bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei ständig rühren. Den verflüssigten Zucker immer zur Pfannenmitte rühren und keinesfalls anbrennen lassen. Die Butter zufügen und ständig weiterrühren, bis das Karamell goldbraun ist.
4. Anschließend die Kastanien dazugeben und den Bräter mehrmals schwenken, sodass die Kastanien mit dem Karamell überzogen werden. Mit der Hühnerbrühe ablöschen. Das Fleisch auf den Kastanien platzieren, Bräter abdecken und weitere 40 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

5. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder in Viertel schneiden. Nach 15 Minuten Garzeit mit in den Bräter geben und mit ein wenig Brühe übergießen. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

## Tipp

Die Schweineschulter mit Kastanien schmeckt mit einem herbstlichen Salat noch besser, zum Beispiel Endiviensalat mit Walnüssen.