



REZEPT THANKSGIVING MENÜ



MARRIOTT
MÜNCHEN

VORSPEISE - KÜRBISSUPPE für 4-6 Personen

- 0,8 kg Kürbis
- 3 Zwiebeln, mit Schale, nur halbiert
- 3 Knoblauchzehen, mit Schale
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren und entkernen.

Die Butter in die Kürbishälften verteilen und mit Salz würzen.

Zusammen mit den gewaschenen halbierten Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis bei 170°C für ca. 45 Minuten backen.

Die Zwiebeln, Knoblauch und den Kürbis danach schälen und in einen Mixer geben. Pürieren und immer teilweise die Gemüsebrühe dazugeben, so dass eine schöne Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken.

Speck-Chip:

Den Speck im Ofen bei ca 170°C 15 Minuten backen bis er knusprig ist.

Kürbiskern Popcorn:

- 2 EL Popcornmais
- 1 EL Kürbiskern-Öl
- 1 Prise Salz
- 1 EL gehackte Petersilie

Den Popcornmais mit dem Kürbiskern-Öl langsam in einem Topf erhitzen. Achtung, Deckel drauf machen. Warten bis der Mais kaum noch poppt. Vom Herd nehmen und mit Salz und Kräutern würzen.