



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Kürbisbowle

ZUTATEN

1 Muskatkürbis (4-6 kg)
5 unbehandelte Orangen
100 g Grand Marnier
150 g Staubzucker
½ TL Zimt
½ TL Kardamom
½ TL gemahlener Ingwer
1 Msp. gemahlene Nelken
1 l trockener Weißwein
500 ml trockener Sekt
500 ml eiskaltes Mineralwasser

ZUBEREITUNG

Kürbis aushöhlen.

500 g des Fruchtfleisches würfeln und mit dem Staubzucker kurz dünsten.

Die Orangenschale abreiben und zugeben, die Filets in Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis auf den Sekt und das Mineralwasser verrühren und 2 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Sekt und das Mineralwasser zugeben.