

BissFest

ausgehen zuhause

Guten Abend,

jetzt am Freitag, **11.11.2011**, gibt es das letzte **bissfeste** Krimidinner in diesem Jahr: ein **Maigret-Abend** mit einem **kleinem französischem Menü**.

Ein paar Plätze sind noch frei – einfach bei info@krimifestival.de bei Media Kontakt Laumer anmelden.

Es gibt am **18. November** auch noch Platz in der **Plattform im Steinweg** zu einem **Fingerfood-Schmaus** mit tollen Weinen von Reinhard Wilhelm aus Wittelsberg. Ab 19.00 Uhr geht es los, nur noch schnell bei **Liane Krannich in der Plattform** anmelden...[hier gibt es die Kontaktdaten](#).

Am **30.11.** von **17.00 bis 19.00 Uhr** plane ich ein **Lebkuchenhaus-Backen mit Kindern**. Wir schneiden uns nach Vorlagen das Haus aus Lebkuchen aus, kleben sie zusammen und schmücken sie mit Süßigkeiten. Dann hat man während der ganzen **Adventzeit** ein süßes kleines Häuschen zum Anschauen, und dann auch zum Abknabbern...

Ein **Elternteil** sollte mitkommen. Es wird dann zusammen gebastelt, es gibt eine leckere Suppe zum Essen, nach 2 Stunden sollte es geschafft sein.

Kosten pro **Elternteil+Kind** sind 20,-€.

Ich habe jetzt noch Platz für ungefähr 8 Kinder. Einfach bei mir anrufen oder [mailen](#).

Am **02. Dezember** stehe ich wieder bei Pietro D'Alto **im Vinopolio** und habe meine selbstgemachten Kräutersalze, Essige, Öle und noch Anderes mit dabei. Wer noch ein paar **geschmackvolle Geschenke** braucht...

Einfach den Termin schon mal vormerken, **02.12. Wein und Salz, 2.ter Akt**.

Die ersten **Kochkurs-Termine für 2012** stehen jetzt auch schon fest:

- 21. Januar 2012, Saucenkochkurs
- 18. Februar 2012, Fischkochkurs
- 17. März 2012, Fleischkochkurs
- 21. April 2012, Vegetarischer Kochkurs

Dies sind erst die Daten, weitere Informationen folgen bald auch auf der Homepage.

Alle anderen Termine zu meinen Kochkursen und noch mehr Informationen finden Sie unter dem Link: [Termine BissFest](#).

Geplante Termine bei BissFest im Überblick:

- **Krimidinner** am **11.11.** Manfred Fenner liest **Inspektor Maigret** (mit Bouillabaisse, Bresspoularde und Trüffelbutter, Tarte Tartin), 35,-€ pro Person
- **Fingerfood in der Plattform** im Steinweg mit Liane Krannich am **18.11.** 29,-€ pro Person
- **Marburg b(u)y night** am **25.11.** Luth. Pfarrkirche in der Oberstadt/Philippsapotheke in der Reitgasse
- **Lebkuchenhaus-Backen** mit Kinder am **30.11.** ([Anmeldung](#))
- **Wein und Salz** im Vinopolio am **02.12.** ...einfach vorbeikommen

Versenden Sie meinen Newsletter ruhig weiter, vielleicht möchten Ihre Freunde und Bekannten auch meine Dienste in Anspruch nehmen.

Mit **bissfesten** Grüßen



(Dieser Newsletter wird immer als Blindkopie versendet, es kann also niemand Ihre E-mailadresse sehen.

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr bekommen möchten, denn senden Sie mir einfach eine E-mail, ich nehme Sie dann sofort aus dem Verteiler.)

... und hier kommt dann doch noch etwas...

Ein **bissfestes** Gericht im November?

Roh marinierter Butternut-Kürbis mit Geflügelleber

Rezeptur für 4 Personen

½	Butternutkürbis, auch Flaschenkürbis genannt
20 ml	Estragonessig oder einen anderen kräftigen Essig
	Salz, Zucker
½	Granatapfel
1 kleine	Rote Zwiebel
300 g	Gepuzte Geflügelleber
	Salz, Pfeffer, Schuss Port oder Sherry, Flocke Butter
	Portulak oder roter Feldsalat

- Den Kürbis schälen, in dünne Balken schneiden; die Zwiebel in dünne Streifen
- Mit dem Essig, etwas Salz und Zucker marinieren, ruhig schon einen Tag früher
- Kalt stellen
- Vor dem Anrichten den Saft abgießen, kurz aufkochen und mit Zucker(oder wahlweise Honig) abschmecken, sollte süß-sauer sein, wieder dazu geben
- Granatapfelkerne dazu
- Die Leber mit wenig Fett mäßig anbraten, erst in der Pfanne nach dem Wenden salzen
- Ablöschen mit Sherry oder Port, die Butter dazu und einkochen lassen, die Leber darf noch leicht rosa in der Mitte sein
- Wer möchte: etwas Feldsalat oder Portulak dazu, die Marinade das Kürbis gibt ein gutes Dressing
- Alles zusammen anrichten und los geht's...

- Lecker !!

BissFest - ausgehen zuhause 

BissFest
Inhaber: Holger Nienhaus
Telefonnr.: 06421-2025523 / Mobil: 0176-64811357
www.bissfest-marburg.de / info@bissfest-marburg.de

Sparkasse Marburg-Biedenkopf
Bankleitzahl: 533 500 00
Kontonummer: 88560
Ust-IdNr.: DE 263 192 273