

Sängerin Yvonne Moore (49) liebt:

«Gefüllten Truthahn»

«Für die Füllung eines 6-7 Kilo schweren Truthahns zerkleinere und mische ich altes Brot, Selleriestangen, grosse gelbe Zwiebeln, saure Äpfel, getrocknete Cranberrys, 120 Gramm Butter und Bio-Gemüsebouillon. Ich reibe die Haut des zugenähten Turkey mit Olivenöl ein, würze mit Salz und Pfeffer. Nach 2-2½ Stunden bei 160 Grad im Backofen serviere ich ihn mit Süsskartoffelstock, grünen Bohnen und Gravy.»

rhö

Die Blueserin tritt mit ihrer neuen CD «Blue Wisdom» am 14. April in Münchenbuchsee und am 15. April in Winterthur auf. Weitere Konzertdaten unter:

www.yvonne-moore.ch

