

# Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust  
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

[krewelshof.de](http://krewelshof.de)

R E Z E P T I D E E

# Kürbis- gemüse mit Apfelsauce

## Zutaten für 4 Personen

- 250 g Basmatireis
- 1/2 Tl Ingwer
- 800 ml Gemüsebrühe
- Salz + Pfeffer
- 2 Äpfel
- 2 El Butter
- 1 kl Hokkaido
- 100 ml Saure Sahne

Reis in 550 ml Gemüsebrühe nach Packungsanweisung garen. Den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln und in 1 EL Butter die Hälfte der Zwiebeln glasig dünsten. Ingwer und Kürbis zugeben, kurz mit anbraten. Mit restlicher Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten dünsten (Schale soll weich sein, Fruchtfleisch aber nicht zerfallen). Salzen. Das Gemüse abtropfen lassen, Kürbissud auffangen. Einen Apfel zu Saft pressen (ca. 50 ml Apfelsaft). Den anderen Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen, restliche Zwiebelwürfel und Apfelstückchen darin dünsten. Apfelsaft, Sahne und Kürbissud angießen. Die Sauce bei mittelstarker Hitze 10 Minuten einkochen. Würzen und mit Reis servieren.

