

## Kürbisgemüse mit Apfelsauce

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Basmatireis – 2 Zwiebeln – 1 Hokkaidokürbis – 800 ml Gemüsebrühe – 1 Apfel – 50 ml Apfelsaft – Salz – Pfeffer – Ingwer – 2 EL Butter – 100 ml Saure Sahne

### Zubereitung:

- Den Reis in 500 ml Gemüsebrühe garen
- Kürbis waschen, halbieren und entkernen; dann in mundgerechte Stücke schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig dünsten und geriebenen Ingwer und Kürbis kurz mit braten
- Mit der restlichen Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze dünsten bis der Kürbis weich ist, aber nicht zerfällt
- Das Gemüse abgießen und den Kürbissud auffangen
- Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- 1 EL Butter erhitzen, die restlichen Zwiebelwürfel und die Apfelstücke darin dünsten
- Apfelsaft, Sahne und Kürbissud angießen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten einkochen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über das Kürbisgemüse gießen und mit Reis servieren

Wir wünschen guten Appetit!

