

thermomix

8



# Kürbis-Pilz-Ragout



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
15 Min



Gesamtzeit  
40 Min



Portionen  
4 Portionen

## Zutaten

**2** Zwiebeln, halbiert

**2** Knoblauchzehen

**400 g** braune Champignons,  
geviertelt

**10 g** Olivenöl

**200 g** Sahne

**200 g** Wasser und mehr  
zum Kochen

**10 g** Speisestärke

**10 g** Ahornsirup

**20 g** helle Sojasauce

**1 - 2 TL** Sambal Oelek

**1 geh.** TL Gewürzpaste für  
Gemüsebrühe, selbst gemacht  
oder 1 Würfel Gemüsebrühe  
(für 0,5 l)

**1 TL** Salz

**¼ TL** Pfeffer

**300 g** Reis

**300 g** Hokkaido-Kürbis,  
in Stücken (2 cm)

**4** Stängel Petersilie, abgezupft,  
zum Garnieren

thermomix



## Zubereitung

- 1.** Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Champignons, Öl, Sahne, Wasser, Speisestärke, Ahornsirup, Sojasauce, Sambal Oelek, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und **15 Min./100°C/↻/Stufe 1** garen. In dieser Zeit Reis in einem Topf auf dem Herd nach Packungsangabe kochen.
- 3.** Kürbis in den Mixtopf zugeben und weitere **10 Min./100°C/↻/Stufe 1** garen.
- 4.** Pilz-Kürbis-Ragout abschmecken, mit Reis auf 4 Tellern verteilen, mit Petersilie garnieren und zum Reis servieren.

thermomix

Du willst das  
Rezept nachkochen?  
Dann melde dich  
bei mir!