

Weihnachtsbacken Rezepte

Äpfel mit Curryreis Füllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Backen, Weihnachten

3	Essl.	Pilze, getrocknet, gemischt	1	Essl.	Butterschmalz
4	Essl.	Sojasauce	3	Essl.	Sud vom Paprika
1		Tas. Reis			Salz
2	Teel.	Curry			Pfeffer
1		Ingwerwurzelstück a 1 cm	4		Boskop Äpfel je ca. 100 g
75 g		Paprikaschote (Glas)			

Gemischte Pilze in der Sojasauce ungefähr 1/2 Stunde einweichen. Reis kochen, den Curry zugeben.

Die Ingwerwurzel schälen und klein hacken, Paprika würfeln. Pilze abtropfen lassen und im heißen Butterschmalz kräftig anbraten. Mit dem Sud ablöschen; Ingwer, Paprika und die Sojasauce zugeben. Den Reis untermengen.

Von den Äpfeln einen 2 cm dicken Deckel abschneiden. Äpfel aushöhlen, dabei 1 cm des Fruchtfleisches stehen lassen.

Die Äpfel mit der Reis - Pilz - Mischung füllen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) in 15 Minuten fertig garen.