Rezept

Vegane Reibekuchen mit Kürbis-Apfel-Kompott

Ein Rezept von Vegane Reibekuchen mit Kürbis-Apfel-Kompott, am 28.05.2025

Zutaten

Für das Kompott

1 Stück	Ingwer (ca. 4 cm lang)
300 g	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
150 ml	veganer Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
½	Zimtstange
300 g	Kürbis (z. B. Muskatkürbis; geputzt gewogen)
Saft von 1/2	Zitrone
2 EL	Zucker (nach Geschmack auch mehr)

Für die Reibekuchen

500 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Kartoffelstärke
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
½ TL	Salz
4 EL	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 8 g F, 8 g EW, 92 g KH

Zubereitung

1. Für das Kompott den Ingwer schälen und fein reiben. Den Kürbis putzen: Das faserige Innere und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen und den Kürbis schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden; stattdessen gründlich unter Wasser abbürsten). Den Kürbis in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und grob würfeln.

2. Ingwer, Kürbis und Äpfel mit den übrigen Zutaten für das Kompott in einen Topf geben, aufkochen und 15-20 Min. zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln, bis der Kürbis weich ist und die Apfelstücke leicht zerfallen. Das Kompott mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und dann mindestens 2 Std. abkühlen lassen.

3. Für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen und auf einer mittelfeinen Rohkostreibe raffeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. (Oder Kartoffeln und Zwiebel in der Küchenmaschine mittelfein reiben.) Die Kartoffelstärke unter die Kartoffel-Zwiebel-Masse mischen und alles nicht zu zurückhaltend salzen. Mit 1 Prise Muskat würzen.

4. Den Backofen auf 80° vorheizen. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Aus der Hälfte des Teigs mit einem Esslöffel vier kleine Plätzchen in die Pfanne setzen und in 4-6 Min. goldbraun und knusprig braten. Wenden und weitere 2-3 Min. braten. Die fertigen Reibekuchen im Ofen warm halten und den übrigen Teig ebenso verarbeiten. Die Reibekuchen heiß mit Kürbis-Apfel-Kompott servieren.