

Kalbssteaks

Zubereitet mit: Knorr

ca. 90 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 600 g Kalbssteaks (4 Stück à 150 g, aus der Hüfte oder dem Rücken, ca. 3 cm dick)
- 4 EL Öl (z.B. Erdnussöl)
- 4 Prisen Jodsalz
- Pfeffer
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Margarine
- 400 ml Kokosmilch light (fettreduziert, 12% Fett)
- 125 ml Kochcreme mit pflanzlichen Fetten (15% Fett)
- 2-3 TL Currypulver
- 2 1/2 schwach geh. TL KNORR Gemüse Bouillon
- 600 g feiner Blattspinat
- 150 g roter Apfel
- Limettensaft
- Zucker
- 800 g Kartoffeln, fest kochend
- 1 EL Honig

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2946 kJ
Energie (Kilokalorien):	708 kcal
Fett:	39 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	41 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	6 g
Eiweiß:	41 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. Die Kalbssteaks in einer Pfanne in 2 EL Öl beidseitig braun anbraten, salzen, pfeffern und auf einem Backblech 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 80 °C Umluft fertig garen.

2. Für den Spinat Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in einer Pfanne in Margarine dünsten. Currypulver zufügen und kurz anschwitzen. Kokosmilch und Kochcreme zufügen, KNORR Gemüse Bouillon unterrühren und sämig einkochen.

3. Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. In kochendem Salzwasser kurz überbrühen, dann in Eiswasser abschrecken. Auf einem Sieb abtropfen lassen und später sehr sorgfältig ausdrücken. Apfel entkernen und fein würfeln. Zum Servieren Spinat mit dem Apfel in die Currysauce geben und nochmals mit Limettensaft, Zucker und Salz abschmecken.

4. Kartoffeln schälen, 2 cm groß würfeln. In kochendem Salzwasser knapp gar kochen, abtropfen lassen. In einer Pfanne im restlichen Öl anbraten, mit Honig karamellisieren, salzen und pfeffern.

Tipps zu diesem Rezept

Man kann den gewaschenen Spinat auch unblanchiert in der fertigen Sauce zusammen fallen lassen!

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 30 min Backzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen