

Roastbeef mit Pfefferkruste

Zubereitet mit: Knorr

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 800 g Roastbeef (ohne Schwarte)
- 2 EL Öl
- 120 g Zwiebeln
- 120 g geräucherter Bauchspeck
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL grober Senf
- Jodsalz
- grob gemahlener Pfeffer
- 125 ml Rotwein, trocken
- 2 Töpfe KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten
- 1000 g schmale, grüne Bohnen
- 12 dünne Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1852 kJ
Energie (Kilokalorien):	445 kcal
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,2 g
Kohlenhydrate:	13 g
davon Zucker:	5,8 g
Ballaststoffe:	3,4 g
Eiweiß:	41 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Roastbeef auf allen Seiten im heißen Öl in einem Topf anbraten, herausnehmen. Zwiebel und Speck fein würfeln, Petersilie hacken, alles mit Senf zu einer streichfähigen Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das angebratene Roastbeef streichen.

2. Bratensatz mit Rotwein aufgießen, aufkochen und Fleisch vorsichtig hineinsetzen. Bei 180 °C (Umluft) ca. 35 Min. braten (evtl. 2 - 3 Mal etwas Wasser zugeben). Auf Grillfunktion bei 200 °C den Braten 5 Min. überkrusten. Fleisch in Scheiben schneiden. KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten in 500 ml warmem, aber nicht kochendem Wasser mit dem Schneebesen vollständig auflösen, unter Rühren aufkochen, zur Rotwein-Reduktion geben, gemeinsam 1 Minute kochen lassen und zum Roastbeef mit Pfefferkruste

servieren.

3. Bohnen putzen und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Mit eiskaltem Salzwasser abschrecken, abtropfen. Zu 12 Bündel zusammenfassen, in Speck wickeln und in einer beschichteten Pfanne langsam knusprig braten.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 40 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