

Rindfleischspieße mit Datteln im Speckmantel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 350 g Rinderhüftsteak
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- Pfeffer
- 12 getrocknete Datteln
- 6 Scheiben durchwachsener Speck
- 1/2 TL Jodsalz
- 1 Innenpäckchen Knorr Soße zu Braten extra
- 1-2 TL Aceto Balsamico
- 125 ml Milch
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2354 kJ
Energie (Kilokalorien):	562 kcal
Fett:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,1 g
Kohlenhydrate:	47 g
davon Zucker:	23 g
Ballaststoffe:	5,6 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	2,3 g

Zubereitung

1. Für die Rindfleischspieße mit Datteln im Speckmantel 350 g Rinderhuftsteak in ca. 2 cm große Stücke schneiden. 1-2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Fleisch mit Knoblauch und 2 EL Öl vermischen, mit Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten marinieren.

2. Jede der 12 Datteln mit einer halben Speckscheibe umwickeln. Fleisch und Datteln im Speckmantel abwechselnd auf Spieße stecken. Spieße in einer Pfanne ca. 2 Minuten von jeder Seiten braten. Mit Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. ¼ l (250 ml) Wasser in die Pfanne gießen, aufkochen und Päckcheninhalt KNORR Soße zu Braten extra einrühren. Mit 1-2 TL Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. 3/8 l (375 ml) Wasser mit ½ TL Salz aufkochen, vom Herd nehmen, 125 ml Milch zufügen und Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree einrühren. Rindfleischspieße mit Datteln im Speckmantel servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein bunter Blattsalat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 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