

Hackfleischknödel mit Kapernsoße

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 rote Paprikaschote
- 3 EL Öl
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1/2 TL Majoran
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 1 EL Magerquark
- 1 Ei
- 1 EL Kapern in Lake (abgetropft)
- 400 ml KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 125 ml Kochsahne oder Rama Cremefine zum Kochen 15 % Fett
- 3 gestrichene EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- 1 EL Dijon-Senf
- Zitronensaft

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1725 kJ
Energie (Kilokalorien):	412 kcal
Fett:	19 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,1 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	5,9 g
Ballaststoffe:	5,2 g
Eiweiß:	14 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. Für die Hackfleischknödel mit Kapernsoße 3 Zwiebeln schälen und würfeln. 1 Bund Petersilie waschen, trocknen und hacken. Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. 2 Zwiebeln in 2 EL heißem Öl anbraten. 250 g Hackfleisch dazugeben, anbraten, mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Majoran würzen. Hälfte der Paprikawürfel zugeben und mitdünsten. Zum Schluss Petersilie untermischen.

2. Packungsinhalt Pfanni Teig für Kartoffel-Knödel mit dem Schneebesen in 3/4 l (750 ml) kaltes Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Ei und 1 EL Quark unter die Hackfleischmasse rühren. Aus dem Knödelteig mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen und Hackfleischmasse in die Mitte geben. Knödel in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser legen, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

3. Kapern klein schneiden. Restliche Zwiebel in 1 EL heißem Öl andünsten. 400 ml KNORR Delikatess Brühe und 125 ml Kochsahne oder Rama Cremefine dazugießen, aufkochen, 3 gestrichene EL Mondamin Saucenbinder unter Rühren einstreuen und 1 Minute kochen lassen. 1 EL Senf, Kapern und restliche Paprika dazugeben und mit Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken. Hackfleischknödel mit Kapernsoße servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 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