

Semmelknödel mit Pilzragout

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 1 Packung PFANNI Semmelknödel (im Kochbeutel)
- Jodsalz
- 200 g Champignons
- 200 g Austernpilze
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 250 g Schweinefilet
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 schwach geh. TL Rindsbouillon (z.B. Knorr)
- ca. 3 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 50 ml Schlagsahne oder 2 EL Crème fraîche
- Pfeffer
- evtl. 1 Msp. Kräuter der Provence
- evtl. 2 EL Schnittlauchröllchen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2333 kJ
Energie (Kilokalorien):	557 kcal
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g
Kohlenhydrate:	52 g
davon Zucker:	4,6 g
Ballaststoffe:	4,7 g
Eiweiß:	31 g
Salz:	2,8 g

Zubereitung

1. Packungsinhalt Semmel Knödel in einem Topf mit reichlich kaltem Salzwasser 10 Minuten quellen lassen. Wasser mit Knödeln kurz sprudelnd aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Knödel herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und aus den Kochbeuteln herausnehmen.

2. Inzwischen Pilze putzen. Champignons vierteln, Austernpilze klein schneiden. Knoblauch schälen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden.

3. Schweinefilet, Pilze und Zwiebeln nacheinander getrennt in einer Pfanne im heißen Keimöl goldbraun braten. Dabei evtl. erneut Öl zugeben. Herausnehmen und beiseitestellen.

4. 400 ml Wasser in die Pfanne gießen, Knoblauch dazupressen und aufkochen. Rindsbouillon einrühren und mit Fix Saucenbinder binden. Mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern. Pilze, Zwiebeln und Schweinefilet wieder zugeben und heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Kräuter der Provence würzen. Nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 30 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