

Serviettenknödel zu Mostbraten

Zubereitet mit: Knorr

ca. 170 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Für den Mostbraten:

- 1 kg Rinderschmorbraten (aus der Keule)
- Jodsalz, Pfeffer
- 100 g durchwachsener Frühstücksspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün frisch
- 2 EL Essig
- 500 ml Most (trüber Traubensaft)
- 2 Lorbeerblätter
- Schale von 1/2 Zitrone
- 10 Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 2 Töpfe KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten
- 2 EL Meerrettich frisch gerieben

Für die Serviettenknödel:

- 5 Brötchen vom Vortag
- 1 kleine Zwiebel
- 60 g Margarine oder Butter
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 1 EL KNORR Kräuterlinge "Frühlingskräuter"

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2489 kJ
Energie (Kilokalorien):	596 kcal
Fett:	26 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,5 g
Kohlenhydrate:	35 g
davon Zucker:	9,6 g
Ballaststoffe:	4,7 g
Eiweiß:	45 g
Salz:	4 g

- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1. Fleisch salzen und mit wenig Pfeffer einreiben. Einen Bräter mit Speckscheiben auslegen, das Fleisch darauflegen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Suppengrün putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln. Alles um das Fleisch herum verteilen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C (Umluft: 225 °C) 20 Minuten braten. Hitze auf 200 °C (Umluft: 175 °C) reduzieren. Fleisch mit Essig ablöschen, mit Most aufgießen und Gewürze zufügen. Braten ca. 1 1/2 Stunden schmoren, dabei immer wieder mit Bratsaft begießen.

3. Inzwischen Brötchen in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in 3 TL Margarine leicht anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben und mit Eiern, Milch, restlicher geschmolzener Margarine und KNORR Kräuterlinge vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Brötchenwürfel gießen und alles ca. 15 Minuten ziehen lassen.

4. Aus der festen und nicht zu flüssigen Masse 2 Rollen (Länge: ca. 15 cm, Durchmesser: ca. 5 cm) formen und sie fest zusammendrücken. Rollen in feuchte, gefetteten Servietten bzw. Geschirrtücher wickeln und fest verschnüren.

5. Die Rollen in kochendes Salzwasser geben, so dass sie vollständig bedeckt sind und 20 - 30 Minuten garen. Die Rollen aus dem Topf nehmen, mit kaltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen, vorsichtig auswickeln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

6. Fleisch herausnehmen und den Fond durch ein Sieb gießen. Mit Wasser auf 1/2 l (500 ml) Flüssigkeit auffüllen und in einen Topf geben. Aufkochen, mit Knorr Sauce Pur Sauce zu Braten unterrühren. Fleisch in Scheiben schneiden, Meerrettich darüberstreuen und mit Sauce und Serviettenknödel servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min Backzeit: 110 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