

Gedämpftes Rinderfilet (Französisch: Boeuf à la Ficelle)

Zubereitet mit: Knorr

ca. 70 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 8 kleine Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 1 Sellerie
- 600 g Rinderfilet
- 3 geh. TL KNORR Brühe mit Rind 16,5 Liter
- 1 Zwiebel
- Nelken
- 1 Innenpäckchen KNORR Kräuter Soße

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1323 kJ
Energie (Kilokalorien):	317 kcal
Fett:	9,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g
Kohlenhydrate:	18 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	7,9 g
Eiweiß:	36 g
Salz:	3,1 g

Zubereitung

1. Karotten schälen. Lauch und Sellerie waschen und putzen, Lauch in Stücke und Sellerie in Streifen schneiden.

2. Rinderfilet mit einem Fleischband wie einen Rollbraten einschnüren. An den Einschnürungen drei lange Schlaufen anbringen, durch die Schlaufen einen Kochlöffelstil schieben.

3. ½ l (500 ml) Wasser aufkochen, KNORR Brühe mit Rind, gespickte Zwiebel und Gemüse dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 - 30 Minuten garen, Gemüse aus der Brühe nehmen und beiseitestellen.

4. Rinderfilet am Kochlöffelstiel in die Brühe hängen, so dass es weder den Topfboden berührt noch aus der Brühe hängt. Das Fleisch bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen. (Das Fleisch soll saignant, d.h. innen noch leicht blutig sein). Rinderfilet aus der Brühe nehmen, einige Minuten ruhen lassen, von dem

Bindfaden lösen und aufschneiden. Gemüse zur Brühe geben und erwärmen.

5. KNORR Kräuter Soße in ¼ l (250 ml) kochendes Wasser einrühren und 1 Minute kochen lassen. Fleisch auf eine vorgewärmte Platte oder Teller geben und mit dem Suppengemüse umlegen. Soße dazu reichen.

Tipps zu diesem Rezept

Die Brühe kann mit Schnittlauch bestreut und zusammen mit Weißbrot als Vorspeise serviert werden. Dazu passen Röstkartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 50 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