

Involtini oder Mini-Rouladen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 12 dünne Scheiben Rumpsteak à etwa 50 g
- Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 12 Scheiben Bacon
- 1 Bund Salbei
- 100 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Champignons
- 8 Stk. Pfanni DER KLASSIKER Kartoffel Knödel HALB & HALB
- 2 EL Olivenöl
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Rind
- MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2583 kJ
Energie (Kilokalorien):	617 kcal
Fett:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,8 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	3,8 g
Ballaststoffe:	6,3 g
Eiweiß:	45 g
Salz:	4,5 g

Zubereitung

1. Rindfleischscheiben zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 Scheibe Bacon und ca. 3 Blätter Salbei auf dem Fleisch verteilen und aufrollen. Mit einem Holzspieß feststecken. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten ggf. halbieren, Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen und je nach Größe halbieren.

2. Knödel nach Packungsanleitung in siedendem Salzwasser zubereiten.

3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Röllchen darin von allen Seiten kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Schalotten und Knoblauchwürfel in der Pfanne glasig dünsten. Pilze zugeben und mitdünsten. Mit 300 ml Wasser ablöschen. KNORR Bouillon Pur Rind und Rindfleischröllchen zugeben und in der geschlossenen Pfanne ca. 10 Minuten schmoren. Sauce evtl. mit Saucenbinder abbinden.

4. Knödel abtropfen lassen, auslösen. Involtini und Sauce mit den Knödeln anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Broccoli- oder Romanescogemüse.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 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