

Knödel in Senfsauce

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 7 EL Margarine
- 3 EL Kapern aus dem Glas
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 750 g Bundkarotten
- etwas Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 400 ml Gemüsebrühe, z.B. von Knorr
- 2 EL Mehl
- 200 ml Sahne
- 3-4 EL körniger Senf

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2731 kJ
Energie (Kilokalorien):	653 kcal
Fett:	33 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	75 g
davon Zucker:	16 g
Ballaststoffe:	12 g
Eiweiß:	9,7 g
Salz:	3,8 g

Zubereitung

1. Für die Knödel in Senfsauce 2 Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Margarine glasig dünsten. 3 EL Kapern gut abtropfen lassen, hacken. 1/2 Bund Petersilie abspülen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Pfanni Knödelteig nach Packungsanleitung zubereiten, dabei Zwiebeln, Kapern und Petersilie mit unterkneten. Aus der Masse Knödel formen und kurz ruhen lassen.

2. Für das Gemüse 750 g Karotten putzen und abspülen, eventuell schälen oder abbürsten. 2 EL Margarine in einem weiten Topf erhitzen und die Karotten darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 200 ml

Brühe angießen und die Karotten bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten.

3. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen, Knödel darin nach Packungsanweisung garen.

4. Inzwischen 1 Zwiebel für die Sauce schälen, in feine Würfel schneiden und in 2 EL Margarine in einem Topf glasig dünsten. 2 EL Mehl überstreuen und unter Rühren anschwitzen. 200 ml Sahne und 200 ml Brühe erhitzen. Dann die Mehlschwitze damit unter Rühren ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 3-4 EL Senf abschmecken.

5. Karotten abgießen, Kochflüssigkeit auffangen und gegebenenfalls unter die Sauce rühren. 2 EL Margarine und Karotten durchschwenken und würzen. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und Karotten mit Knödel in Senf-Sauce anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 40 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