



Kalbsragout mit Thymianknödeln

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 900 g Kalbfleisch (Tafelspitz)
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL Butterschmalz
- Jodsalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 200 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 750 ml Kalbsfonds
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 1 Bund Thymian
- 200 g Pfifferling frisch
- 1 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2450 kJ
Energie (Kilokalorien):	585 kcal
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,3 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	6 g
Ballaststoffe:	7,5 g
Eiweiß:	42 g
Salz:	2,4 g

Zubereitung

1. Für das Kalbsragout mit Thymianknödeln 900 g Kalbfleisch abspülen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. 1 Bund Suppengemüse putzen, abspülen und ebenfalls würfeln. 1 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse zugeben und mitdünsten.

2. Fleisch-Gemüsemischung mit 200 ml Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. 2 Lorbeerblätter und 750 ml Fleischfond zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten schmoren.

3. Für die Knödel Pfanni Kloßteig nach Packungsanleitung mit Wasser anrühren und quellen lassen. 1 Bund Thymian und Thymianblüten hacken und unter den Kartoffelteig kneten. Aus dem Teig walnussgroße Knödel formen und diese in sprudelndes Salzwasser geben. Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten gar ziehen lassen. Knödel aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

4. Für die Soße 200 g Pfifferlinge putzen und in etwas Mehlwasser abspülen. Trocken tupfen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und kurz dünsten. Pfifferlinge zum Ragout geben und aufkochen. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Thymianknödel darin goldbraun anbraten. Kalbsragout mit Thymianknödeln servieren und mit Thymianblüten garnieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 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 so 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](#)