

Rinder-Geschnetzeltes

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 800 g kleine Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 300 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 400 g Rumpsteak
- 1/2 Bund Thymian
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Rind
- 1 EL Margarine oder Butter
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Semmelbrösel
- 100 ml Schlagsahne
- 3 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2301 kJ
Energie (Kilokalorien):	550 kcal
Fett:	29 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,3 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	8,9 g
Ballaststoffe:	5,7 g
Eiweiß:	30 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in Wasser ca. 15 Minuten kochen. Abschrecken und pellen.

2. Karotten inzwischen schälen, waschen und in Stifte schneiden. Champignons putzen, feucht abreiben und vierteln. Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

3. Fleisch in 2 EL Öl in einer Pfanne portionsweise anbraten und herausnehmen. Restliches Öl in die Pfanne geben. Champignons und Zwiebeln darin anbraten. Karotten zufügen und andünsten. Mit 150 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Knorr Bouillon Pur Rind einrühren. Thymian, bis auf etwas zum Bestreuen, zufügen. Alles ca. 7 Minuten zugedeckt köcheln.

4. Margarine oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Semmelbröseln bestreuen und anrösten.

5. Sahne in die Pfanne gießen und aufkochen. Fleischstreifen zufügen. Soßenbinder einstreuen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit restlichem Thymian bestreuen. Kartoffeln dazu servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 20 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