

Fleischstrudel

Zubereitet mit: Knorr

ca. 130 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Für den Teig

- 250 g Mehl
- Jodsalz
- 3 EL Pflanzenöl

Für die Füllung

- 400 g Champignons
- 1 kleine Karotte
- 1 Zwiebel
- 400 g Hackfleisch
- 4 EL Pflanzenöl
- 2 Beutel KNORR Fix Hackfleisch Jäger Art 36 g
- 3 EL gehackte Petersilie

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2147 kJ
Energie (Kilokalorien):	513 kcal
Fett:	30 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	3,3 g
Ballaststoffe:	2,9 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen und nach und nach Öl und 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser darunter kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig in einen Gefrierbeutel geben und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Karotte und Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch und Gemüse in 2 EL Öl anbraten. 200 ml kaltes Wasser dazugießen und Inhalt beider Beutel KNORR Fix für Hackfleisch Jäger-Art einrühren. Unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze

10 Minuten garen. Ab und zu umrühren. Petersilie hinzufügen.

3. Teig auf einem bemehltem Geschirrtuch zu einem großen Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen. Mit dem Handrücken unter den Teig fassen und den Teig zum Rand hin auf 40 x 30 cm dünn ausziehen.

4. Pilz-Hackfleisch-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Den Fleischstrudel von der breiten Seite her durch Anheben des Handtuchs aufrollen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit restlichem Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) ca. 35 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein frischer grüner Salat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Backzeit: 35 min Gehzeit: 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 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