Knorr Basis Geschnetzeltes ...Züricher Art... 39g

Kn.Basis Geschnetzeltes 39g

Produkt	**181721**	Erhältliche Einheiten	**KT 18BT**
Nettofüllmenge	**39 G**	Marke	**Knorr**

Produktbeschreibung

Mit den KNORR Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Die beliebte Würzbasis sorgt für den typischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Das köstliche Geschnetzelte nach "Züricher Art" gelingt besonders gut mit unserer Basis. Alles was Sie dafür noch brauchen sind Champignon und Kalbfleisch. Was Sie dazu brauchen: 250 g mageres Kalbfleisch, 150 g Champignons und 3 EL Öl. Zubereitung: 1) Dünnblättrig geschnittenes Kalbfleisch in 3 EL heißem Öl anbraten. Fleisch herausnehmen. 2) Champignons waschen, in Scheiben schneiden und kurz anbraten. Mit 1/4 l kaltem Wasser aufgießen, Beutelinhalt einrühren und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze 1 Minuten kochen. Öfters umrühren. 3) Das Fleisch dazugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Wir empfehlen dazu Kartoffeln und einen Gurkensalat. Mit den Knorr Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Ganz einfach bereiten Sie damit köstliche Mahlzeiten zu – auch ohne Kocherfahrung. Die Zugabe von frischen Zutaten bringt Frische auf den Teller und ermöglicht eine Vielzahl an Variationen der Gerichte. Damit erhalten Sie viele herzhafte Rezeptideen rund um Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis oder Gemüse – ohne Farbstoffe, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe. Fix gemacht und einfach köstlich! Kennen Sie schon die vielen weiteren Produkte von Knorr? Dank unserer Basis-Produkte, Bouillons, Saucen, Fertiggerichten, Suppen und Salatdressings gelingt jedes Gericht garantiert mit wenigen Handgriffen. Schnell und einfach erhalten so authentische Mahlzeiten ihren typischen Geschmack – egal, ob abwechslungsreiche vegetarische oder vegane Küche, herzhafte Fleischgerichte oder leckere Gemüsevariationen. Dabei ist es die Komposition ausgewählter hochwertiger Zutaten, die jedes Knorr Produkt besonders macht. Knorr verarbeitet nur sorgfältig schonend getrocknete Zutaten, denn das Trocknen ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel natürlich haltbar zu machen. Da der Geschmack und die Nährstoffe der frischen Zutaten weitgehend erhalten bleiben, passen Lebensmittel aus getrockneten Zutaten perfekt in unseren stressigen Alltag. Essen mit Knorr ist unkompliziert und sorgt darüber hinaus für ein gutes Gefühl: Über 90 Prozent der Zutaten kommen heute schon aus nachhaltigem Anbau. Denn wir bei Knorr glauben, dass die Verwendung nachhaltig angebauter und beschaffter Zutaten einen großen Unterschied für den Geschmack unserer Produkte, das Wohlbefinden der Landwirte und die Zukunft des Planeten macht. Knorr – Geschmack mit gutem Gefühl.

Inhaltsstoffe

Palmöl, Mehl (WEIZEN, Reis), Stärke, 9,8% Champignons[2], jodiertes Speisesalz, Zucker, MILCHZUCKER, 3% Zwiebelpulver[2], MILCHEIWEISS, Würze, Maltodextrin, Aromen, Hefeextrakt, Champignonsaftkonzentrat[2], Speisesalz, Kochsalzersatz[3], Zitronensaftpulver, Pfeffer, Curcuma, Weißweinextrakt. Kann andere glutenhaltige Getreide, Ei, Soja, Sellerie und Senf enthalten. [2]aus nachhaltigem Anbau. [3]gewonnen aus natürlichen Kaliummineralien.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Milch

In Spuren enthaltenene Allergene

Eier
Soja
Sellerie
Senf

Merkmale / Ernährungshinweise

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.875 kJ (450 kcal)
Kohlenhydrate	~ 46 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 13 Gramm
Ballaststoffe	~ 2,4 Gramm
Fett	~ 25 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 14 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 9,5 Gramm

Vegetarisch

Salz	~ 9,7 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Basis für Geschnetzeltes Züricher Art