Knorr Basis Jägerschnitzel 56g

Kn.Basis Jägerschnitzel 56g

Produkt	**181913**	Erhältliche Einheiten	**KT 10BT**
Nettofüllmenge	**56 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. Ganz einfach bereiten Sie damit köstliche Mahlzeiten zu. Knorr Basis für Geschnetzeltes "Jäger Art" ist köstlich als Beilage oder Hauptgericht! Verwenden Sie dazu am Besten Kalbsfleisch und geben Sie etwas Champignon dazu. Was Sie dazu brauchen: 3 Schnitzel vom Schwein oder Geflügel (400 g), 2 EL Öl. Zubereitung: 1) Ungewürzte Schnitzel in 2 EL heißem Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. 2) Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit 3/8 l Wasser aufgießen. Beutelinhalt einrühren und aufkochen lassen. 3) Fleisch dazugeben und auf kleiner Kochstufe zugedeckt weichdünsten (ca. 30 Minuten). Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Wir empfehlen dazu Nudeln und einen bunten Salat. 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, Stärke, WEIZENMEHL, 7,6% Champignons[2], 7,4% Zwiebeln[2], jodiertes Speisesalz, Zucker, Glukosesirup, geräucherter Speck (Speck, Antioxidationsmittel Extrakt aus Rosmarin, Rauch), Karotten[2], Aromen, Hefeextrakt, Tomatenpulver[2], Würze, 1,6% Steinpilze[2], MILCHEIWEISS, Speisesalz, KNOLLENSELLERIEPULVER[2], Sonnenblumenöl, Gewürze (Knoblauch[2], Curcuma), Maltodextrin, Zitronensaftpulver, Sojasauce (SOJABOHNEN, WEIZEN), Zwiebelsaftkonzentrat[2], Raucharoma. Kann andere glutenhaltige Getreide, Ei und Senf enthalten. [2]aus nachhaltigem Anbau.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Soja
Milch
Sellerie

In Spuren enthaltenene Allergene

Eier
Senf

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~454 kJ (108 kcal)
Kohlenhydrate	~ 2,8 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0,7 Gramm
Ballaststoffe	~ 0,9 Gramm
Fett	~ 5,5 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 1,5 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 12 Gramm
Salz	~ 0,66 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Basis für Jäger Schnitzel