



Knorr Basis Wild- & Rindsbraten 58g

Kn.Basis Wild-u.Rindsbraten44g

Produkt	185002	Erhältliche Einheiten	KT 18BT
Nettofüllmenge	44 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 ihre Lieblings Mahlzeit zu. Was Sie dazu brauchen: 500 g Bratenfleisch von Wild oder Rind und 1 EL Öl 1) Fleisch im Ganzen in heißem Öl rundherum gut anbraten. 2) Fleisch herausnehmen, Bratensatz mit 1/2 l Wasser aufgießen, Beutelinhalt einrühren und aufkochen lassen. 3) Fleisch dazugeben und halb zugedeckt weich dünsten (ca. 1/2 bis 1 1/2 Stunden je nach Fleischart). Öfter umrühren. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Bei Zubereitung im Druckkochtopf nur 1/4 Liter Wasser nehmen und auf kleiner Kochstufe weich dünsten (ca. 1/4 bis 3/4 Stunde je nach Fleischart). Wir empfehlen dazu Kartoffeln und einen Gurkensalat. Noch würziger wird es, wenn sie das Fleisch vor dem Anbraten leicht pfeffern und evtl. salzen. 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 herzhaft 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, herzhaft 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 angebaute und beschaffte 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

WEIZENMEHL, Tomatenpulver², Zucker, jodiertes Speisesalz, 6,8% Zwiebelpulver², Aromen, Kochsalzersatz³, Stärke, Speisesalz, Würze, KNOLLENSELLERIE², Hefeextrakt, pflanzliche Öle (Mais, Sonnenblumen), Paprika², Sojasaucenpulver (Maltodextrin, Speisesalz, Sojasauce (SOJABOHNEN, WEIZEN)), Karamellzuckersirup, Zwiebelsaftkonzentrat², Wacholderbeeren, Kräuter (Lorbeerblätter, Thymian², Bohnenkraut), Knoblauch², Maltodextrin, GERSTENMALZEXTRAKT, Piment, Pfeffer, Fruktose, Cayennepfeffer. Kann andere glutenhaltige Getreide, Milch, Ei und Senf enthalten. ²aus nachhaltigem Anbau. ³gewonnen aus natürlichen Kaliummineralien.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Soja
Sellerie

In Spuren enthaltenene Allergene

Eier
Milch
Senf

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.324 kJ (316 kcal)
Kohlenhydrate	~ 58 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 22 Gramm
Ballaststoffe	~ 6,1 Gramm
Fett	~ 3,8 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0,7 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 9,5 Gramm
Salz	~ 12,7 Gramm

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan
Vegetarisch

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Basis für Wild- und Rindsbraten