

# Feines Rindersteak auf cremiger Jägersoße dazu Fettuccine und knusprige Salbeiblättchen

30 – 40 Minuten • 954 kcal • Tag 3 kochen

11



Rinderhüftsteak



Fettuccine



Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Salbei



Thymian



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Kochsahne



mittelscharfer Senf



geriebener Hartkäse



Worcester Sauce

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Butter\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Sieb, Aluminiumfolie und 1 großen Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Fettuccine <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Champignons	150 g	150 g	200 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Salbei/Thymian	20 g	20 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	5 g	10 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	200 g	300 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	15 ml**	20 ml
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	40 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 530 g)
Brennwert	748 kJ/179 kcal	3993 kJ/954 kcal
Fett	6,31 g	33,65 g
– davon ges. Fettsäuren	2,86 g	15,28 g
Kohlenhydrate	20,21 g	107,82 g
– davon Zucker	2,30 g	12,27 g
Eiweiß	9,84 g	52,52 g
Salz	0,545 g	2,908 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland ES: Spanien



## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Champignons** in 0,5 cm Scheiben schneiden.

**Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

**Knoblauch** fein hacken.

Die Hälfte [drei Viertel | alles] der **Thymianblätter** abzupfen und fein hacken.



## Salbei frittieren

**Salbeiblätter** abzupfen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** erhitzen und darin die **Salbeiblätter** für 1 – 2 Min. frittieren, bis sie knusprig sind.

**Salbeiblätter** aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.



## Fettuccine kochen

Reichlich heißes **Wasser\*** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Fettuccine** in den Topf geben und 11 – 12 Min. bissfest garen.

Nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen.



## Rindersteaks braten

**Rindersteaks** von beiden Seiten **salzen\***.

In der großen Pfanne aus Schritt 2 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Steaks** auf jeder Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium und 4 – 6 Min. für well done anbraten. **Rindersteaks** danach in Aluminiumfolie wickeln, beiseitelegen und mind. 5 – 10 Min. ruhen lassen.



## Für die Soße

In der Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Zwiebel** und **Pilze** darin 3 – 4 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. **Knoblauch** und **Thymian** hinzugeben und 1 weitere Min. anbraten.

**Pfanneninhalte** mit **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Senf**, **Worcester Sauce** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen und alles 1 – 2 Min. einkochen, bis eine cremige **Soße** entsteht.

**Pasta** unter die **Soße** mischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Rindersteaks** in 1 cm breite Streifen schneiden.

**Fettuccine** auf Tellern anrichten und die **Steakstreifen** darauf verteilen.

Mit **geriebenem Hartkäse** und **Salbeiblättchen** toppen und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen  
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

