

Feines Rindersteak auf cremiger Jägersoße dazu Fettuccine und knusprige Salbeiblättchen

Thermomix kocht • 954 kcal • Tag 3 kochen

11



Rinderhüftsteak



Fettuccine



Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Salbei



Thymian



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Kochsahne



mittelscharfer Senf



geriebener Hartkäse



Worcester Sauce



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 große Pfanne und Aluminiumfolie

Zutaten 2 – 4 Personen

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



Für die Soße

Champignons in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

Die Hälfte [drei Viertel | alles] der **Thymianblätter** abzapfen. **Zwiebel**, **Knoblauch** und **Thymian** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **Champignons** zugeben und **4 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



Steaks braten

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

Rindersteaks von beiden Seiten **salzen***. In der großen Pfanne 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.



Salbei frittieren

Salbeiblätter abzapfen. 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.



Für die Soße

Kochsahne, „Hello Muskat“, **Senf**, **Worcester Sauce** und 50 g **Wasser*** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **8 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



Pasta kochen

Fettuccine in den Topf geben und 11 – 12 Min. bissfest garen. Nach der Garzeit **Pasta** durch den Varoma Behälter abgießen und zurück in den Topf geben. **Soße** zur **Pasta** in den Topf geben, 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>

