

Feines Rindersteak auf cremiger Jägersoße dazu Fettuccine und knusprige Salbeiblättchen

30 – 40 Minuten • 3977 kJ/951 kcal • Tag 3 kochen

20



Fettuccine



braune Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Salbei



Thymian



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Kochsahne



mittelscharfer Senf



geriebener Hartkäse



Rinderhüftsteak



Worcester Sauce



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

Gut im Haus zu haben

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

Los geht's

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

Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 großen Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fettuccine 15)	270 g	360 g	500 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Salbei/Thymian	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	5 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	20 g	40 g
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Butter*, Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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. 500 g)
Brennwert	790 kJ/189 kcal	3977 kJ/951 kcal
Fett	6,61 g	33,28 g
– davon ges. Fettsäuren	2,90 g	14,62 g
Kohlenhydrate	21,01 g	105,81 g
– davon Zucker	2,21 g	11,14 g
Eiweiß	10,86 g	54,66 g
Salz	0,393 g	1,978 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 **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Champignons in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

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*** (Das **Wasser** sollte so salzig wie Meerwasser sein) und einmal aufkochen lassen.

Fettuccine in den Topf geben und für 11 – 12 Min. bissfest garen. Nach der Garzeit durch ein Sieb abschütten.



Rindersteaks braten

Rinderhüftsteak rundum **salzen***. **Rindersteak** quer in je 1 **Steak** pro Person zerteilen und von beiden Seiten **salzen***.

In einer 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



Für die Soße

In derselben Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und darin **Zwiebelstreifen** und **Pilze** für 3 – 4 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.

Knoblauch und **Thymian** hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten.

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

Fettuccine hinzugeben und alles gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Rindersteak 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>

