



Feines Rindergeschnetzeltes

mit Champignons und Spätzle



20-30Min.



3-4 Personen

Es gibt saftiges Rindergeschnetzeltes in einer cremigen Champignon-Steinpilz-Sauce und dazu köstliche Spätzle. Ein wahrer Klassiker der deutschen Küche und einer der Marley-Spoon-Liebliche!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 685.0kcal, Fett 31.0g, Eiweiß 44.2g, Kohlenhydrate 48.8g



1. Pilze vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. 300ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen und die **Steinpilze** im heißen Wasser einweichen. Die **Champignons** ggf. mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



4. Spätzle kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Spätzle** hineingeben und in ca. 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Steinpilze** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei das **Pilzwasser** auffangen. Die **Steinpilze** fein hacken.



5. Sauce zubereiten

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Das **Pilzwasser** zur **Sauce** geben und die **Sauce** etwas einkochen lassen. Das **Fleisch** hinzufügen und das **Geschnetzelte** mit dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



3. Pilze braten

Die **Champignons** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Steinpilze** dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. mitbraten. Alles mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren. Die **Crème fraîche** unterrühren und ca. 5Min. einkochen lassen, bis eine cremige **Sauce** entsteht.



6. Anrichten und servieren

Die **Spätzle** mit der **gehackten Petersilie** vermengen. Das **Rindergeschnetzelte** mit den **Spätzle** anrichten und servieren.