

MARLEY SPOON



Cremiges Rindergeschnetzeltes

mit Champignons und Petersilienreis



20-30Min.



3-4 Personen

Es gibt saftiges Rindergeschnetzeltes in einer cremigen Champignon-Steinpilz-Sauce. Dazu kochen wir einen fluffigen Reis mit frischer Petersilie. Das sieht nicht nur wunderbar aus, das schmeckt auch so! Ein wahrer Klassiker der deutschen Küche und einer der Marley-Spoon-Liebliche.

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frische Petersilie
- 3 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Roastbeef
- 400g Basmatireis

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Weizenmehl ¹
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 740.0kcal, Fett 27.2g, Eiweiß 40.3g, Kohlenhydrate 80.2g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Steinpilze** in ca. 50ml heißem Wasser einweichen. Die **Champignons** ggf. mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



4. Gemüse anbraten

Die **Champignons** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Steinpilze** dazugeben und 1-2Min. mitbraten, dann 1EL Mehl darüberstäuben und ca. 1Min. mitrösten. Die **Crème fraîche** unterrühren und alles in ca. 5Min. zu einer cremigen **Sauce** einkochen lassen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** zugeben und bei niedrigster Hitze ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Pilzsud** in die **Sauce** rühren, dann das **Fleisch** hinzugeben und die **Sauce** mit dem **Senf**, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



3. 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. Auf einem Teller beiseitestellen. Die **Steinpilze** abtropfen lassen, dabei den **Pilzsud** auffangen.



6. Petersilie unterheben

Den **Reis** mit einer Gabel auflockern und mit der **Petersilie** vermengen. Das **Rindergeschnetzelte** mit dem **Petersilienreis** anrichten und servieren.