

# 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 <sup>7</sup>
- 10g frische Petersilie
- 3 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Roastbeef
- 400g Basmatireis

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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.