

# MARLEY SPOON



## 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

- 800g frische Spätzle <sup>1,3</sup>
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 10g frische Petersilie
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

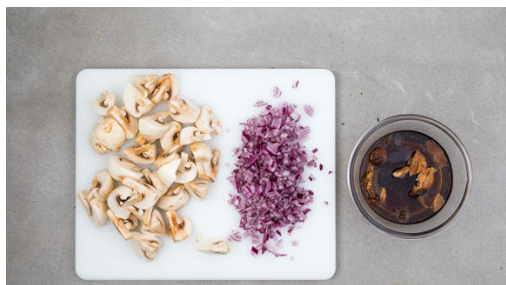
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### 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 großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. In einem Wasserkocher Wasser zum Kochen bringen und die **Steinpilze** in 300ml kochendem 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.



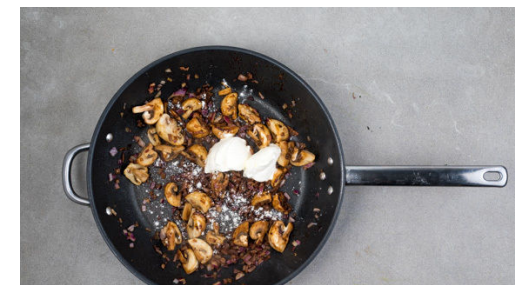
### 2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller 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** ggf. noch 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 1-2Min. mitbraten. Alles mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren. Die **Crème fraîche** unterrühren und ca. 5Min. sanft 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.