



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

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

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

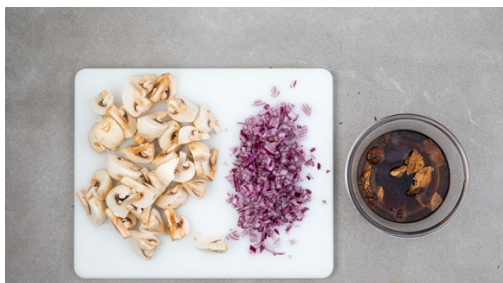
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 685kcal, Fett 31.0g, Kohlenhydrate 48.8g, Eiweiß 44.2g



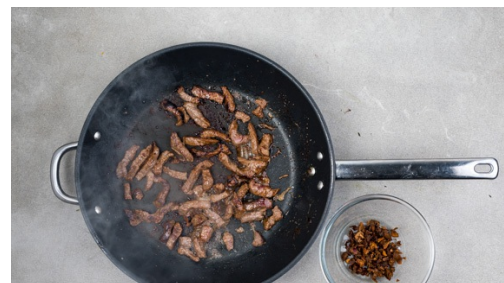
1. Pilze vorbereiten

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



4. Spätzle kochen

Die **Spätzle** in das kochende Wasser geben und in ca. 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



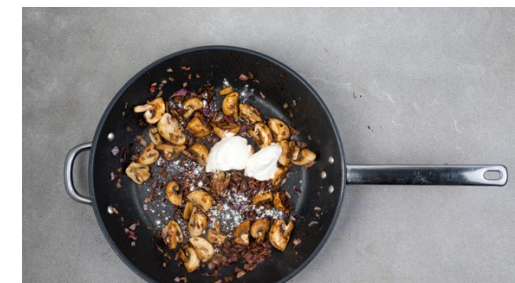
2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen 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** aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und klein hacken, das **Pilzwasser** auffangen.



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** einrühren 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.