



Schnelles Rindergeschnetzeltes

mit Champignons und Spätzle



20-30min



2 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-Lieblinge!

Was du von uns bekommst

- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rindersteak
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 10g frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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.

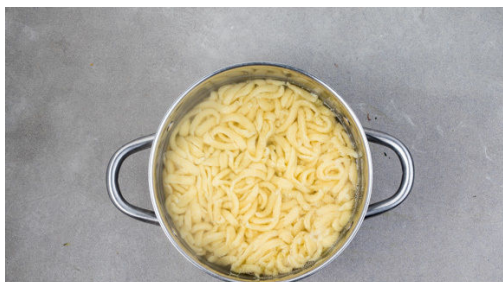
Nährwertangaben pro Portion

Energie 864kcal, Fett 45.7g, Kohlenhydrate 62.7g, Eiweiß 47.2g



1. Pilze vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. **2/3 des Steinpilzpulvers** in 200ml heißen Wasser auflösen. Die **Champignons** ggf. mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achtern. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



4. Spätzle kochen

Die **Spätzle** in das kochende Wasser geben und in 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.



5. Sauce zubereiten

Das **Fleisch** in die **Sauce** geben und das **Geschnetzelte** mit dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



3. Pilze braten

Die **Champignons** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** dazugeben und bei mittlerer Hitze 1-2Min. mitbraten. Alles mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren. Die **Crème fraîche** und den **Steinpilzsud** 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.