



Schnelles Kalbsgeschnetzeltes

mit Pilzen 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-Lieblinge.

Was du von uns bekommst

- 150g Crème fraîche ⁷
- 10g frische Petersilie
- 3 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 5g getrocknete Steinpilze
- 400g Basmatireis
- 400g weiße Champignons
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- 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 705.0kcal, Fett 22.8g, Eiweiß 41.4g, Kohlenhydrate 80.2g



1. Gemüse vorbereiten

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



2. Reis kochen

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



3. Fleisch anbraten

Währenddessen das **Rindergeschnetzelte** 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 bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



4. Gemüse anbraten

Die Pfanne erneut mit 1EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen und die **Champignons** für ca. 5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **abgetropften Steinpilze** dazugeben und 1-2Min. mitbraten, die **Pilzbrühe** aufbewahren. Alles mit 1.5EL Mehl bestäuben, ca. 1Min. mitrösten, dann die **Crème fraîche** untermischen und ca. 5Min. zu einer cremigen **Sauce** einkochen lassen.



5. Petersilie hacken

Inzwischen die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Ca. 3-4EL der **Pilzbrühe** in die **Sauce** rühren, das **Fleisch** hinzugeben und die **Sauce** mit dem **Senf**, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



6. Petersilie unterheben

Den **gegartenen Reis** mit einer Gabel aufröcken und die **Petersilie** untermischen. Das **Rindergeschnetzelte** mit dem **Petersilienreis** anrichten und servieren.