

Feines Rindshuftsteak auf cremiger Jägersauce dazu Fettuccine und knusprige Salbeiblättchen

30 – 40 Minuten • 968 kcal • Tag 3 kochen

11



Rindshuftsteak



Fettuccine



braune Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Salbei



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Halbrahm



mittelscharfer Senf



geriebener Hartkäse



Worcester Sauce

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 Sieb und 1 grossen Topf

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Rindshuftsteak	2 x	125 g	4 x	125 g
Fettuccine 15	1 x	270 g	1 x	500 g
braune Champignons	1 x	150 g	1 x	300 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Salbei	1 x	10 g**	1 x	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10	1 x	5 g	2 x	5 g
Halbrahm 7	1 x	150 g	2 x	150 g
mittelscharfer Senf 9	1 x	10 ml	1 x	20 ml
geriebener Hartkäse 7 8	1 x	20 g	1 x	40 g
Worcester Sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	774 kJ/ 185 kcal	4052 kJ/ 968 kcal
Fett	6.83 g	35.76 g
– davon ges. Fettsäuren	2.72 g	14.25 g
Kohlenhydrate	19.75 g	103.40 g
– davon Zucker	1.93 g	10.08 g
Eiweiss	10.40 g	54.46 g
Salz	0.365 g	1.913 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7**) Milch (einschließlich Laktose) **8**) Eier **9**) Senf **10**) Sellerie **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Champignons in 0.5 cm Scheiben schneiden.

Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Knoblauch fein hacken.



2 Salbei frittieren

Salbeiblätter abzupfen.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Butter*** erhitzen und darin die **Salbeiblätter** für 1 – 2 Min. frittieren, bis sie knusprig sind.

Salbeiblätter aus der Bratpfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.



3 Fettuccine kochen

Reichlich heisses **Wasser*** in einen grossen Topf füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Fettuccine in den Topf geben und 11 – 12 Min. bissfest garen.

Nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen.



4 Rindshuftsteaks braten

Rindshuftsteak quer in je 1 **Steak** pro Person zerteilen und von beiden Seiten **salzen***.

In der grossen Bratpfanne aus Schritt 2 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Steaks** auf jeder Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium und 4 – 6 Min. für well done anbraten. **Rindshuftsteaks** danach in Aluminiumfolie wickeln, beiseitelegen und mind. 5 – 10 Min. ruhen lassen.

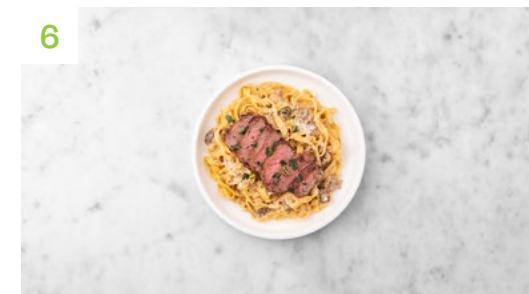


5 Für die Sauce

In der Bratpfanne erneut 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebel** und **Pilze** darin 3 – 4 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.

Knoblauch hinzugeben und 1 weitere Min. anbraten. Bratpfanneneinhalt mit **Halbrahm**, „**Hello Muskat**“, **Senf**, **Worcester Sauce** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen und alles 1 – 2 Min. einkochen, bis eine **cremige Sauce** entsteht.

Pasta unter die **Sauce** mischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Rindshuftsteaks in 1 cm breite Streifen schneiden.

Fettuccine auf Tellern anrichten und die **Steakstreifen** darauf verteilen.

Mit **geriebenem Hartkäse** und **Salbeiblättchen** toppen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



Fine rump steak on creamy sauce chasseur served with fettuccine and crispy sage leaves

30–40 minutes • 968 kcal • Cook on day 3

11



Beef rump steak



Fettuccine



Brown mushrooms



Onion



Garlic clove



Sage



“Hello Nutmeg” spice mix



Single cream



Medium-hot mustard



Grated hard cheese



Worcester sauce

Let's get started

Wash the vegetables and herbs and pat the meat dry with kitchen roll.

Basics from your kitchen*

Butter*, oil*, salt*, pepper*, water*

Cooking utensils

1 large frying pan, 1 sieve and 1 large pot

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Rump steak	2 x	125 g	4 x	125 g
Fettuccine 15)	1 x	270 g	1 x	500 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Sage	1 x	10 g**	1 x	10 g
“Hello Nutmeg” spice mix 10)	1 x	5 g	2 x	5 g
Single cream 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Medium-hot mustard 9)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Worcester sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

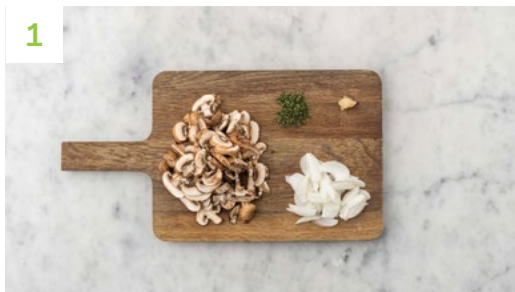
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 520 g)
Calories	774 kJ/ 185 kcal	4052 kJ/ 968 kcal
Fat	6.83 g	35.76 g
– of which saturated fats	2.72 g	14.25 g
Carbohydrate	19.75 g	103.40 g
– of which sugar	1.93 g	10.08 g
Protein	10.40 g	54.46 g
Salt	0.365 g	1.913 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **10)** Celery **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



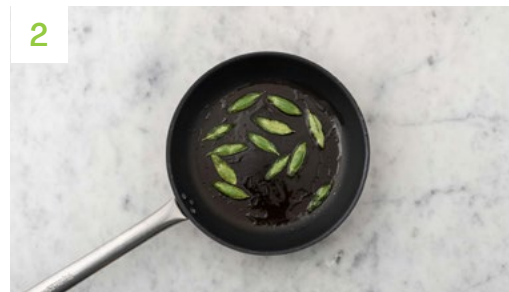
1 Get prepped

Heat up plenty of water in the kettle.

Cut the mushrooms into 0.5 cm slices.

Cut the onion into fine strips.

Finely chop the garlic.



2 Fry the sage

Pluck the sage leaves.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] butter* in a large frying pan and fry the sage leaves for 1–2 min. until crispy.

Remove the sage leaves from the frying pan, leave to cool briefly, then chop roughly.

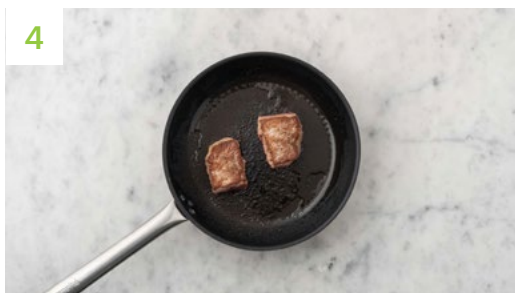


3 Cook the fettuccine

Pour plenty of hot water* into a large pot, add salt* and bring to the boil.

Cook the fettuccine in the large pot for 11–12 min. until al dente.

Drain in a sieve when cooked.



4 Fry the rump steaks

Cut the rump steak crosswise to make 1 steak per person and season with salt* on both sides.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the large frying pan from step 2. Fry the steaks on each side for 2–3 min. for rare, 3–4 min. for medium and 4–6 min. for well done. Then wrap the steaks in aluminium foil, set aside and leave to rest for at least 5–10 min.

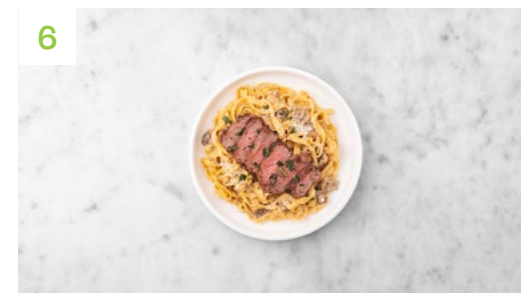


5 For the sauce

Heat another 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the frying pan. Sauté the onions and mushrooms for 3–4 min. until they start to colour.

Add the garlic and sauté for 1 min. more. Deglaze the pan with the single cream, “Hello Nutmeg”, mustard, Worcester sauce and 50 ml [100 ml] water* and boil for 1–2 min. until you have a creamy sauce.

Mix the pasta into the sauce and season with salt* and pepper*.



6 Serve

Cut the rump steaks into strips 1 cm wide.

Apportion the fettuccine onto plates and arrange the steak slices on top.

Top with the grated hard cheese and sage leaves and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Rumsteck, sauce chasseur crémeuse, fettuccine et feuilles de sauge croustillantes

30 – 40 minutes • 968 kcal • Cuisiner au 3e jour

11



Rumsteck



Fettuccine



Champignons bruns



Oignons



Gousse d'ail



Sauge



Mélange d'épices
« Hello Muscade »



Crème demi-écrémée



Moutarde mi-forte



Fromage à pâte dure râpé



Sauce Worcester



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes et essuyer la viande avec de l'essuie-tout.

Basiques dans votre cuisine*

Beurre*, huile*, sel*, poivre*, eau*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle, 1 passoire et 1 grande casserole

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Rumstecks	2 x 125 g	4 x 125 g
Fettuccine 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Sauge	1 x 10 g**	1 x 10 g
Mélange d'épices « Hello muscade » 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Moutarde mi-forte 9)	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

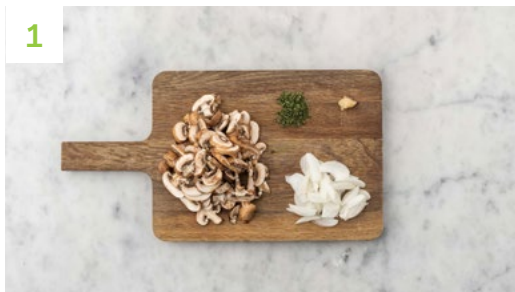
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 520 g)
Valeur calorique	774 kJ/ 185 kcal	4052 kJ/ 968 kcal
Lipides	6,83 g	35,76 g
- dont acides gras saturés	2,72 g	14,25 g
Glucides	19,75 g	103,40 g
- dont sucre	1,93 g	10,08 g
Protéines	10,40 g	54,46 g
Sel	0,365 g	1,913 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) 8) œufs 9) moutarde 10) céleri 15) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



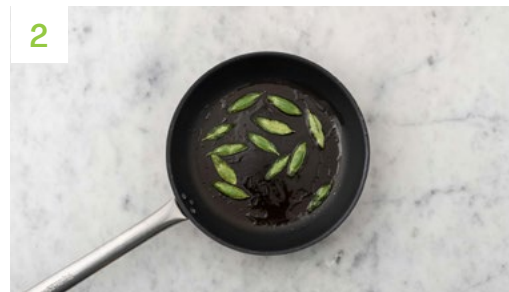
Petite préparation

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Couper les **champignons** en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

Émincer l'oignon.

Hacher finement l'ail.



Faire frire la sauge

Effeuilier la sauge.

Faire chauffer 1 cs [2 cs] de beurre* dans une grande poêle et y faire frire les feuilles de sauge pendant 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Les sortir ensuite de la poêle, les laisser refroidir quelques instants et les hacher grossièrement.

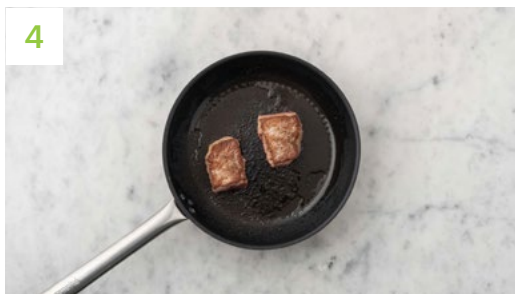


Cuire les fettuccine

Verser une grande quantité d'eau* chaude dans une grande casserole, saler* et porter à ébullition.

Mettre les fettuccine dans la grande casserole et les faire cuire 11 à 12 min jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Les égoutter dans la passoire une fois la cuisson terminée.



Rôtir le rumsteck

Couper le rumsteck afin d'avoir un **steak** par personne et saler* des deux côtés.

Dans la grande poêle de l'étape 2, chauffer à nouveau 1 cs [2 cs] d'huile*. Faire revenir les **steaks** sur les deux faces 2 à 3 min.

pour une cuisson bleue, 3 à 4 min pour une cuisson à point, et 4 à 6 min pour qu'ils soient bien cuits.

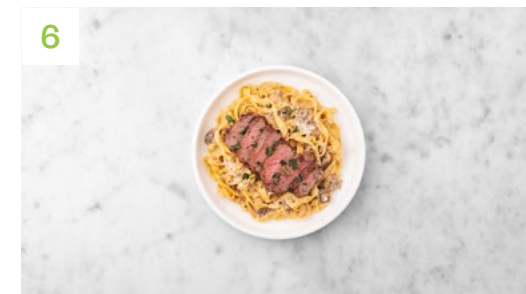
Envelopper les **steaks** dans du papier d'aluminium, les mettre de côté et laisser reposer 5 à 10 min.



Pour la sauce

Dans la poêle, faire chauffer à nouveau 1 cs [2 cs] d'huile*. Y faire revenir l'oignon et les **champignons** pendant 3 à 4 min jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés. Ajouter l'ail et faire revenir encore 1 min. Déglacer le contenu de la poêle avec la crème demi-écrémée, le mélange d'épices « Hello Muscade », la moutarde, la sauce Worcester et 50 ml [100 ml] d'eau*. Faire réduire le tout 1 à 2 min jusqu'à obtention d'une **sauce crémeuse**.

Incorporer les pâtes à la sauce et assaisonner de sel* et de poivre*.



Dresser

Couper les **steaks** en tranches de 1 cm de large.

Dresser les fettuccine sur des assiettes et répartir les tranches de **steak** dessus.

Garnir de fromage à pâte dure râpé et de feuilles de sauge et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

