

Feines Rindshuftsteak auf cremiger Jägersauce dazu Fettuccine und knusprige Salbeiblättchen

30 – 40 Minuten • 971 kcal • Tag 3 kochen

11



Rindshuftsteak



Fettuccine



braune Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Salbei



Halbrahm



geriebener Hartkäse



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Muskat“

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 20 g**	1 x 20 g
Halbrahm 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
mittelscharfer Senf 9)	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x 5 g	2 x 5 g

**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. 530 g)
Brennwert	769 kJ/ 184 kcal	4063 kJ/ 971 kcal
Fett	6.79 g	35.86 g
– davon ges. Fettsäuren	2.71 g	14.31 g
Kohlenhydrate	19.63 g	103.74 g
– davon Zucker	1.97 g	10.42 g
Eiweiss	10.32 g	54.54 g
Salz	0.362 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 einer grossen Bratpfanne 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!



Feines Rindshuftsteak auf cremiger Jägersauce dazu Fettuccine und knusprige Salbeiblättchen

30 – 40 Minuten • 971 kcal • Tag 3 kochen

11



Rindshuftsteak



Fettuccine



braune Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Salbei



Halbrahm



geriebener Hartkäse



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Muskat“

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	20 g**	1 x	20 g
Halbrahm 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
mittelscharfer Senf 9)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Worcester Sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x	5 g	2 x	5 g

**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. 530 g)
Brennwert	769 kJ/ 184 kcal	4063 kJ/ 971 kcal
Fett	6.79 g	35.86 g
– davon ges. Fettsäuren	2.71 g	14.31 g
Kohlenhydrate	19.63 g	103.74 g
– davon Zucker	1.97 g	10.42 g
Eiweiss	10.32 g	54.54 g
Salz	0.362 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 einer grossen Bratpfanne 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!





Rumsteck en tranches sur une sauce chasseur crémeuse accompagné de fettuccine et de feuilles de sauge croustillantes

30 – 40 minutes • 971 kcal • Cuisiner le 3^e jour

11



Rumsteck



Fettuccine



Champignons bruns



Oignon



Gousse d'ail



Sauge



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Moutarde mi-forte Sauce



Worcester



Mélange d'épices « Hello muscade »



- 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 20 g**	1 x 20 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Moutarde mi-forte 9)	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Mélange d'épices « Hello muscade » 10)	1 x 5 g	2 x 5 g

**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. 530 g)
Valeur calorique	769 kJ/ 184 kcal	4 063 kJ/ 971 kcal
Lipides	6,79 g	35,86 g
– dont acides gras saturés	2,71 g	14,31 g
Glucides	19,63 g	103,74 g
– dont sucre	1,97 g	10,42 g
Protéines	10,32 g	54,54 g
Sel	0,362 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)** céréli **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 une bouilloire.

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

Émincer l'oignon.

Hacher finement l'ail.



Frir la sauge

Effeuille la sauge.

Faire chauffer 1 cs [2 cs] de beurre* dans une grande poêle et y faire frir 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

Remplir une grande casserole d'eau* chaude, 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.



Cuire le rumsteck

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

Dans une grande poêle, faire chauffer 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 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/

