

Feines Rindshuftsteak auf cremiger Jägersauce dazu Fettuccine und knusprige Salbeiblättchen

30 – 40 Minuten • 971 kcal • Tag 3 kochen



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	225 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Salbei	2 x	10 g**	2 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	2 x	10 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

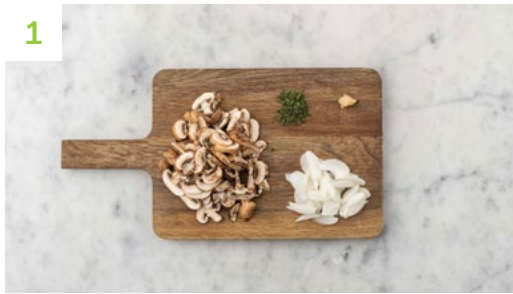
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 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	1.914 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.

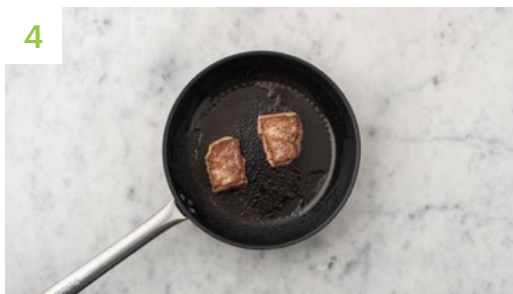


3 Fettuccine kochen

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.



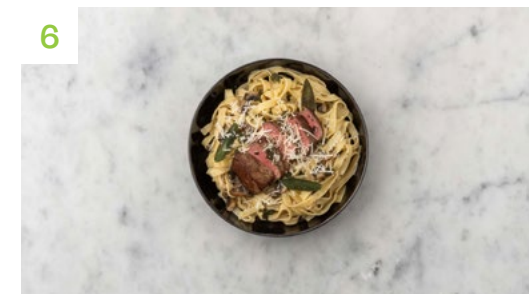
5 Für die Sauce

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 www.hellofresh.ch/freunde ein!





Fine rump steak on creamy hunter sauce

served with fettuccine and crispy sage leaves

30-40 minutes • 971 kcal • Cook on day 3



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	225 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Sage	2 x	10 g**	2 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	2 x	10 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. 530 g)
Calories	769 kJ/ 184 kcal	4063 kJ/ 971 kcal
Fat	6.79 g	35.86 g
– incl. saturated fats	2.71 g	14.31 g
Carbohydrate	19.63 g	103.74 g
– incl. sugar	1.97 g	10.42 g
Protein	10.32 g	54.54 g
Salt	0,362 g	1,914 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 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 off the sage leaves. Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] butter* in a large frying pan and fry the sage leaves in it for 1-2 min. until crispy.

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

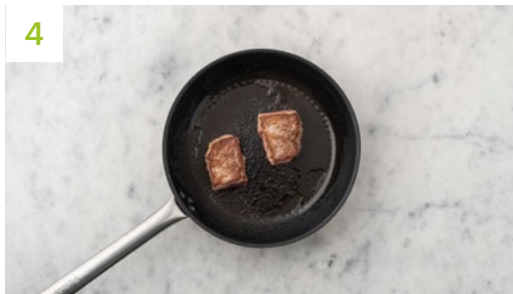


3 Cook fettuccine

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

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

Drain fettuccine through a sieve when cooked.



4 Fry the beef rump steaks

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

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan.

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 steak in aluminium foil, set aside and leave to rest for at least 5-10 min.



5 For the sauce

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil again in the frying pan.

Sauté onion and mushrooms in it for 3-4 min. until they gain some colour.

Add garlic and sauté for 1 min. more.

Deglaze contents of frying pan with single cream, “Hello Nutmeg” spice mix, mustard, Worcester sauce and 50 ml [100 ml] water* and boil everything 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 steak into strips 1 cm wide.

Arrange the fettuccine onto plates and arrange steak strips on top.

Top with 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!





Steak de bœuf sur une sauce chasseur crémeuse accompagné de fettuccine et de feuilles de sauge croustillantes

30 – 40 minutes • 971 kcal • Cuisiner au 3e jour



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



C'est parti

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

Ingrédients de base de 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 225 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Sauge	2 x 10 g**	2 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	2 x 10 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. 530 g)
Valeur calorique	769 kJ/ 184 kcal	4063 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	1,914 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 une 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.

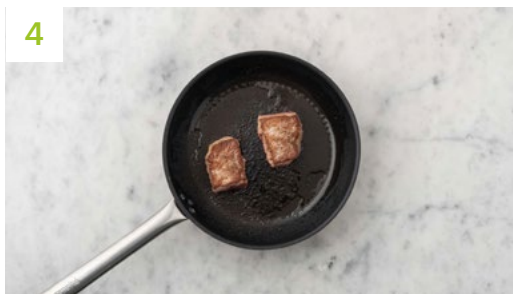


Faire cuire les fettuccine

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.



Rôtir le rumsteck

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

Dans une grande poêle, 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 fromagerâpé 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 !

