



CREMIGES RINDERGESCHNETZELTES

mit viel Gemüse und Petersilienkartoffeln

EXPRESS REZEPT



Rindergeschnetzeltes
in Kräutermarinade



Champignons, Lauch
Karotten (geschnitten)



Kochsahne



Rinderbrühe



vorgekochte
Kartoffelecken mit Schale



Petersilie



Butter

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche die **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 großen Topf** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

In einem hohen Rührgefäß mitgelieferte **Rinderbrühe**, **Sahne** und 80 ml [120 ml | 160 ml] **Wasser*** vermischen.

Die **Kartoffelecken** aus der Packung nehmen, anhaftende Feuchtigkeit abtupfen.



2 FÜR DIE KARTOFFELN

In einem großen Topf bei mittlerer Hitze **Butter** schmelzen lassen. **Kartoffelecken** und gehackte **Petersilie** hinzufügen und unter vorsichtigem gelegentlichem Rühren 4 – 6 Min. erhitzen. Danach mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und ggf. warm halten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 FLEISCH ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** stark erhitzen und **Rindergeschnetzeltes** 2 – 3 Min. scharf anbraten. **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel beiseitestellen.



4 GEMÜSE BRATEN

Hitze reduzieren, in derselben Pfanne erneut 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und das vorgeschchnittene **Gemüse** für 3 – 4 Min. anbraten.



5 FÜR DIE SOSSE

Pfanneninhalt mit dem vorbereiteten **Sahnemix** ablöschen und bei reduzierter Hitze 2 – 3 Min. köcheln lassen. Danach das **Fleisch** hineingeben und weitere 2 Min. fertig garen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Rindergeschnetzeltes und **Petersilienkartoffeln** auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Rinderbrühe	6 g	8 g	12 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
vorgekochte Kartoffelecken mit Schale	500 g	750 g	1.000 g
Butter 5)	10 g	10 g	10 g
Rindergeschnetzeltes in Kräutermarinade	250 g	375 g	500 g
Champignons, Lauch, Karotten (geschnitten)	300 g	450 g	600 g
Wasser* für Schritt 1	80 ml	120 ml	160 ml
Öl* für Schritt 3 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🍴 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. 650 g)
Brennwert	443 kJ/106 kcal	3.031 kJ/725 kcal
Fett	6,18 g	42,29 g
– davon ges. Fettsäuren	2,30 g	15,72 g
Kohlenhydrate	7,14 g	48,83 g
– davon Zucker	2,13 g	14,57 g
Eiweiß	4,92 g	33,66 g
Salz	0,732 g	5,007 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

5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at