

Würzfleisch vom Strauß

Zutaten für 4 Personen:

1kg	Straußenhals
1/2	Straußenmagen
1/2	Straßenherz
1 Bund	Suppengemüse
1	getrocknete Chilischote
2	Zwiebeln
etwas	Salz, Pfeffer, Chili
1 EL	Butter
1 Packung	frische Champignons
1 Becher	Schmand oder Creme Fraiche
1 Packung	Reibekäse
2	Eier

Anleitung:

Aus dem Hals, Herz, Magen, dem Suppengemüse, einer Zwiebel und Gewürzen wird eine ordentliche Brühe gekocht. Es wird soviel Wasser dazugegeben, daß alles knapp bedeckt ist. Im Schnellkochtopf dauert das ungefähr 20 Minuten. Danach wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und bildet für verschiedene Suppen die Basis. Das Fleisch wird vom Hals abgelöst und wie der Magen und das Herz in gleichmäßige Würfel geschnitten. Die letzte Zwiebel wird geschält und in kleine Würfel geschnitten. In einer Pfanne wird die Butter geschmolzen und die Zwiebel darin glasig gebraten. Nun werden die geputzten und in Scheiben geschnittenen Pilze dazugegeben und gebraten. Alles wird aus der Pfanne genommen, etwas Butter in die Pfanne gegeben und nun das geschnittene Fleisch scharf anbraten. In einer Schüssel werden die zwei Eier mit dem Schmand und Salz, Pfeffer und Chili verrührt. Die gebraten Fleischstücke, Pilze und Zwiebeln werden gemischt und in eine Auflaufform gegeben. Darüber wird gleichmäßig die Soße und abschließend der Reibekäse verteilt. Jetzt kommt die Auflaufform für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze in den Backofen. Zum Servieren sticht man die Portionen ab und würzt mit Zitrone und Worcestersoße. Als Beilage empfehlen wir frische Brotvariationen.

Guten Appetit!