

Straußensteaks mit Pfeffersoße

Zutaten für 4 Personen:

<i>600 Gramm</i>	<i>Straußensteaks</i>
<i>2 Becher</i>	<i>Crème Fraîche</i>
<i>2 EL</i>	<i>grüner Pfeffer</i>
<i>etwas</i>	<i>trockener Sherry</i>
<i>etwas</i>	<i>Hühnerbrühe</i>
<i>3 EL</i>	<i>Olivenöl</i>
	<i>Pfeffer und Salz</i>

Anleitung:

Die Straußensteaks werden von jeder Seite in Olivenöl angebraten und anschließend warm gestellt. Der Bratensatz wird mit etwas Brühe vom Pfannenboden gelöst, der Sherry hinzugefügt, und aufgekocht. Die Becher Crème Fraîche und die grünen Pfefferkörner werden eingerührt, wobei es nicht mehr kochen darf. Jetzt werden die warm gehaltenen Steaks gesalzen und gepfeffert und mit der Soße serviert. Dazu paßt frisches Brot und ein Salat.

Guten Appetit!