

Geschnetzeltes vom Strauß mit Mandeln

Zutaten für 4 Personen:

500g	Braten vom Strauß
4 EL	Öl
3	Zwiebeln gewürfelt
1	Knoblauchzehe gepreßt
250g	Pilze, Champignons
100g	Mandelplättchen
80 gr	Butter
250 ml	Sahne
2 EL	Weinbrand
2 EL	Basilikum gehackt
etwas	Sojasoße
Salz, Pfeffer	Curry, Paprikapulver

Anleitung:

Die Mandeln werden mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne goldgelb geröstet. In einer anderen Pfanne wird das Öl stark erhitzt und darin die Straußenfleischstreifen angebraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry gewürzt. Das Fleisch wird mit samt dem Bratensaft aus der Pfanne genommen. Nun wird der Rest der Butter in die Pfanne gegeben und der Knoblauch und die Zwiebeln werden darin leicht gebräunt. Die Pilze werden untergemischt und ca. 8 Minuten geschmort. Danach wird die Sahne dazugegeben und alles etwas köcheln lassen. Nun wird die Soße mit Weinbrand, Sojasoße, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Zuletzt wird das Fleisch samt Bratensaft zugegeben und gut die Hälfte der gerösteten Mandeln in das Gericht gerührt. Alles wird nochmals kurz erhitzt. Vor dem Servieren werden die restlichen Mandeln und das Basilikum über die Pfanne gestreut. Als Beilage passen Reis oder Nudeln.

Guten Appetit!