



Filet:

Filet am besten 1 Stunde vor dem braten aus dem Kühlschrank nehmen damit es auf Zimmertemperatur kommt.

Das Filet ungewürzt in eine Pfanne mit Butterschmalz oder auf den Grill geben. Von beiden Seiten scharf anbraten. Ca.20Minuten auf niedriger Temperatur ziehen lassen.

Erst dann mit gutem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Beilagen:

Zum Strauß passt jedes Gemüse, dieses auch klein schneiden kochen und im Butter schwenken und nach Geschmack würzen.

Perfekt passen Rotweinzwiebel, selbst gemachte Kräuterbutter sowie unsere Nudeln vom Straußenei!