



Rezept für die Zubereitung eines Straussensteaks:

Steak vom Strauß kann wie auch das Filet ganz oder in ca. 3 Zentimeter dicke Scheiben den Grill oder in die Pfanne. Mit gutem Salz und Pfeffer nach dem braten würzen.

Man kann das Steak aber auch super einen Tag in eine Öl Gewürzmischung einlegen und dann verwenden.

Gut passt in die Würzmischung Honig, Paprikagewürz Salz, Pfeffer und Öl nach Wahl. Man kann auch ein bisschen Essig und Sojasauce dazu geben.

Steak Sous vide:

Das Steak kann noch milder werden, wenn man es vorher Sous vide gart.

Dazu das Fleisch würzen:

- Rauchsatz
- Meersatz
- Knoblauchpulver
- Zwiebelpulver
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Chillipulver
- Frischer Rosmarin

Und alles in die Tüte zum Sous vide garen ca. 2,5Stunden bei 54Grad!

Nach dem garen kommt es auf den Grill oder in der Pfanne anbraten.

Als Beilage passt dazu sehr gut Nudelsalat und ein frischer Salat.