# Anleitung Zubereitung Straußenfilet / Straußensteak

1. Schritt:
Das Straußenfleisch sollte erst kurz vor der Zubereitung aus dem Vakuumbeutel geholt werden. Wie bei allen anderen Fleischsorten auch, sollte es vor der Zubereitung kurz kalt abgewaschen und gut abgetrocknet werden.

2. Schritt:
Schmalz, Bratbutter oder Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Filets/Steaks von beiden Seiten jeweils eine Minute scharf anbraten. Durch die hohe Hitze bilden sich die gewünschten Röstaromen. Das Filet / Steak kann auch auf dem Grill zubereitet werden.

MAHABU
STRAUSSENFLEISCH MANUFAKTUR

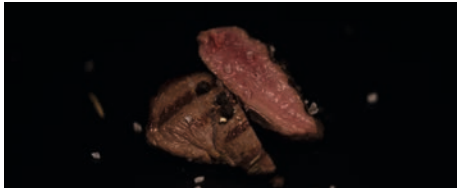
GENUSS DIREKT VOM ERZEUGER

Original MAHABU-Strauß
vom Straußenhof Heidekreis
www.mahabu.de

Straußenhof
HEIDEKREIS

3. Schritt:
Das Straußenfleisch in Alufolie wickeln und danach im vorgeheizten Ofen bei ca. 150°C bis zur gewünschten Kerntemperatur ziehen lassen. So kann sich das Fleisch entspannen und der Saft tritt beim Aufschneiden nicht sofort aus. Alternativ kann das Steak so auch auf dem Grill zubereiten.

4. Schritt:
Abschließend die Filets/Steaks aus dem Ofen nehmen, weitere fünf Minuten in der Alufolie ruhen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.



Guten Appetit!

MAHABU
STRAUSSENFLEISCH MANUFAKTUR

GENUSS DIREKT VOM ERZEUGER

Original MAHABU-Strauß
vom Straußenhof Heidekreis
www.mahabu.de

Straußenhof
HEIDEKREIS