

STRAUBENGESCHNETZELTES IN WHISKEY-SAHNESAUCE!



FÜR 4 PERSONEN

800 g Straußen-Filet
2 EL Öl
Salz und Pfeffer (grob)
2 cl Whiskey
400 g süße Sahne
2 EL gehackte Petersilie
500 g Straußenei-
Spiralnudeln

SO EINFACH GEHT'S!

Filet in dünne Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und das Fleisch kurz scharf anbraten. Direkt in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 3 Min. das Filet aus der heißen Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Den Whiskey vorsichtig in den heißen Braten-Fond geben. Dann die süße Sahne dazu und das Ganze einkochen lassen. Wenn die Soße sämig genug ist, das Filet wieder dazugeben und heiß werden lassen. Nun alles einmal zusammen abschmecken. Die gehackte Petersilie darüber streuen.

Dazu passen in Butter geschwenkte Straußenei-Spiralnudeln (in frischer Kräuterbutter geschwenkt) und Feldsalat.

KÖSTLICH ZARTER FLEISCHGENUSS!