

Straußensteinsteak

Warum nicht einmal ein Rezept aus Südafrika ausprobieren? Das Straußensteinsteak beispielsweise ist eine echte Delikatesse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk. Straußensteinsteak
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für das Straußensteinsteak den Backofen auf 175°C vorheizen und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Straußensteinsteaks mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Öl auf beiden Seiten ca. 2-3 Minuten scharf anbraten.
2. Steaks herausnehmen und im Ofen ca. 13-15 Minuten fertig garen. Sofort servieren.

Tipp

Zum Straußenstein schmecken Ofenkartoffeln mit Kräuterdip und Ratatouille.