# Straußensteak

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Straußensteak |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 EL | Öl (zum Braten) |

## Zubereitung

1. Für das Straußensteak den Backofen auf 175°C vorheizen und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Straußensteaks 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 Straußensteak schmecken Ofenkartoffeln mit Kräuterdip und Ratatouille.