

Unser Februarrezept...

...von Herzen, aus Herzen... nicht nur zu Valentin lecker

Herzragout vom Strauß



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Herz vom Strauß

2 Zwiebeln

4 Möhren

1 Becher Sahne

1 Eigelb

1 EL Senf

750 ml Brühe

evtl. Mehl/ Wasser

*Öl oder Butterschmalz zum
Braten*

Salz, Pfeffer

Das Straußenherz in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Die Zwiebeln und Möhren in kleine Würfel schneiden, kurz mit dem Straußenherz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Alles in etwa 1,5 bis 2 Stunden gar köcheln.

Aus Sahne, Eigelb und Senf eine Marinade herstellen und das Straußenragout damit verfeinern. Sollte die Soße etwas zu dünn sein, kann man sie mit in Wasser aufgelöstem Mehl noch etwas eindicken. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt eine Wildreismischung oder Petersilienkartoffeln.

Guten Appetit!