

Rezept für Straußen-Eierspeise

Zutaten:

- 1 Straußenei
- 1 Bohrmaschine
- 2 Bohrer (5mm und 12mm),
für Geübte geht es auch mit einem 12mm allein
- 1 Strohhalm
- 3 Vielfraße, oder 6 – 8 Personen



Zubereitung:

Ei mit 5mm Bohrer an der Seite mit dem Luftloch anbohren, dann mit dem 12mm Bohrer das Loch auf die Endgröße aufbohren. Mit Hilfe eines Strohhalmes das Ei ausblasen.

Den Inhalt des Straußeneis in ein entsprechend großes Gefäß schütten. Eiklar und Dotter kräftig versprudeln. Als Mindestgewürzmenge einen Esslöffel Salz rechnen. Sonstige Gewürze frei nach Belieben und Geschmack begeben.

Die vorbereitete(n) Pfanne(n) mit Fett, Öl oder Butter benetzen. Auf dem Feuer erhitzen und Zutaten Ihrer Wahl hinzugeben.

Nun das versprudelte und gewürzte Straußenei in die Pfanne(n) leeren. Nicht vergessen, fleißig umzurühren!

Guten Appetit!!!