

# So schmeckt unser Landkreis

# Etoscha- Pfanne *mit Straußenfleisch aus der Nordoberpfalz*

## Zutaten für 4 Personen

500 g	Straußenfilet (in feine Streifen geschnitten)
4 EL	Speiseöl
3	Zwiebeln (gewürfelt)
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
250 g	frische Champignons (in Scheiben geschnitten)
100 g	Mandeln (blättrig geschnitten)
80 g	Butter
250 ml	Schlagsahne
2 EL	Weißbrand
2 EL	Frisches Basilikum (fein geschnitten)

Zum Würzen:  
Pfeffer, Salz, milder Paprika, Curry, etwas Sojasoße

## Vorbereitung

Die Mandeln mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne goldgelb anrösten.

## Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und darin die Fleischstreifen kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen. Das Fleisch und den sich mittlerweile gebildeten Bratensaft aus der Pfanne nehmen. Danach den Rest der Butter in die Pfanne geben und den Knoblauch sowie die Zwiebeln leicht darin anbräunen. Die Champignons untermischen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit dem Weinbrand, einen Spritzer Sojasoße und evtl. noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch mit dem

Bratensaft wieder zugeben und ca.  $\frac{2}{3}$  der gerösteten Mandeln sowie das Basilikum über die Etoscha Pfanne streuen.

## Beilagen

Reis, Kroketten, Pommes Frites oder Spätzle, gemischter Salat