

Sweet & Hot Ostrich



- 600g geschnetzeltes Straussenfleisch
- 1 EL Olivenoel
- 1 EL gehackte Zwiebeln
- 1 TL gehackter Knoblauch
- 1 EL So!Go Habanero Chili & Ginger Jam
- 1 dl Kalbsfond
- ½ -1 TL NOMUS smoky peri-peri rub

Straussenfleisch in Olivenoel anbraten und warm stellen. Knoblauch und Zwiebeln in der gleichen Bratpfanne glasig dünsten, Smoky peri-peri dazu geben und leicht rösten. Mit Kalbsfond auffüllen und Habanero Chili & Ginger Jam dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce schwenken und servieren.

Möchten Sie es lieber etwas schärfer, nehmen Sie mehr smock peri-peri. Lieben Sie die süssliche Note, geben Sie mehr Habanero dazu.

Als Beilagen eignen sich Nudeln, Risotto oder Reis.