

Straußengulasch mit Fladenbrot und Maiskolben für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Straußengulasch geschnitten
3 rote Zwiebeln (in Ringe geschnitten)
0,5 l Rotwein
1 TL Tomatenmark
1 TL Schweinefett zum Anbraten
Saft von einer Limette
200 g Ziegenkäse (oder Feta)
Etwas Petersilie klein geschnitten
Salz und Pfeffer
ca. 200 g Maiskörner (aus der Dose)



Zubereitung:

Straußengulasch in Schweinefett gut anbraten. Etwas später die roten Zwiebeln dazugeben und mit Tomatenmark nochmals gut anbraten. Salz und Pfeffer dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Jetzt die Maiskörner sowie die geschnittene Petersilie dazugeben und mit Limettensaft verfeinern. Nochmals abschmecken, eventuell etwas nachsalzen.

Fladenbrot



Zutaten:

500 g Weizenmehl
375 ml Weißbier (Hefeweizen)
1 Prise Salz
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Alles zusammen mit Hilfe eines Mixers (Knethaken) fest kneten. In ca. 50 g Stücke portionieren und dünn ausrollen. In einer vorgeheizten Pfanne ohne Fett oder Öl auf jeder Seite ausbacken, bis das Brot leicht braun wird.

Maiskolben

Zubereitung:

Maiskolben ca. 30 min. in leicht gesalzenem Wasser kochen und in einer Pfanne mit Butter kurz vor dem Servieren anschwanken.

Wackelpudding

Zutaten:

1 L Waldmeistersirup
1 L Wasser
24 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in etwas kaltem Wasser ca. 10 min. aufweichen und danach über heißem Wasserbad in einer Schüssel schmelzen. Langsam etwas von dem Waldmeistersirup zugeben (ca. 300 ml) und alles zusammen in die restliche Mischung Waldmeister-Wasser geben und umrühren. In eine flache Form füllen und ca. 3-4 Stunden kalt stellen, bis der Wackelpudding die richtige Konsistenz erreicht hat. Mit Hilfe eines Zuckerstiftes die Form eines Fußballfeldes aufzeichnen. Bunte Smarties als Fußballspieler dekorieren.

***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***

