

Straußen-Fleisch-Salat

Für 4 Portionen

250 g Straußenfleisch 2 EL Mayonnaise 250 g Gewürzgurken
1 kleine Dose Erbsen 1 kleine Dose Pfirsiche Salz, Pfeffer, Curry
Gurkenflüssigkeit

Etwas Öl in eine Pfanne geben und vorheizen lassen. Das rohe Straußenfleisch (natürlich können auch andere Fleischsorten verwendet werden) mit Salz und Pfeffer würzen und in die heiße Pfanne geben. Das ganze 10 bis 15 Minuten von beiden Seiten braten lassen.

Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit den Erbsen vermengen. Wenn das Fleisch gar und abgekühlt ist, wird es ebenfalls in kleine Stücke geschnitten und in die Schüssel gegeben. Die Pfirsiche werden klein zerhackt und mit der Masse vermengt. Das Ganze wird mit Mayonnaise und etwas Gurkenflüssigkeit ergänzt. Mit Salz, Curry und Pfeffer nach eigenem Ermessen abschmecken.

Ein bis zwei Stunden durchziehen lassen und gegebenenfalls nachwürzen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014