

Tortilla Española vom Straussenei

Zutaten für 12–15 Personen:

2	Strausseneier
5	mittelgrosse Kartoffeln
3	mittelgrosse Gemüsezwiebeln
1 dl	Olivenöl
4	Tomaten
4	Knoblauchzehen
400 g	Chorizowurst
	Salz, Pfeffer
wenig	Curry
etwas	Petersilie

Zubereitung:

Ein Straussenei hat eine sehr dicke, robuste Schale und muss aufgebohrt werden. Man kann die oberste Stelle mit einem kleinen Kreuz markieren.

An der markierten Stelle mit einer Bohrmaschine und einem 8mm Bohrer vorsichtig ein kleines Loch bohren. Eventuell mit einem grösseren Bohrer das Loch vergrössern.

Einen Strohhalm mit der langen Seite in das Bohrloch schieben.

Das Ei verkehrt herum über eine Schüssel halten und kräftig in den Strohhalm pusten. Die Luft drückt das Eigelb und Eiweiss aus der Schale.

Die Eimasse entspricht etwa 30 Hühnereier.

Kartoffel schälen, waschen und abtrocknen.

In feine Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze in einer tiefen Pfanne langsam in Olivenöl gardünsten.

Fein geschnittene Zwiebel beifügen und langsam mit den Kartoffeln braten bis sie weich und leicht goldgelb sind.

Die klein geschnittenen Würste zugeben und mitbraten.

Die Tomaten entkernen, würfeln und mit dem gehackten Knoblauch zugeben.

Die Pfanne vom Feuer nehmen.

Die Eiermasse gut verquirlen und würzen.

Die Gemüse-Wurstmischung unter die Eiermasse mischen.

Den Boden einer grossen Bratpfanne mit etwas Olivenöl bedecken und die ganze Rühreimischung hinein giessen.

Deckel aufsetzen und auf kleiner Flamme ca. 5 bis 10 Minuten stocken lassen bis die Unterseite goldgelb ist.

Omelette mit Hilfe eines Deckels wenden und die andere Seite langsam in der Pfanne stocken lassen.

Die Tortilla sollte beidseitig goldgelb werden.

Man kann die Tortilla auch mit der Bratpfanne ohne sie zu wenden im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca.10 Minuten durchbacken.

Auf einem Teller oder einer runden Servierplatte warm oder kalt servieren

