BESICHTIGUNGEN

DO, SA, SO & FEIERTAG Beginn: 14:00 Uhr
(Anfang April - Ende Oktober)

Zusätzlich im Juli & August DI - 14:00 Uhr

Dauer der Besichtigung ca. 2,5 Stunden

Einlass: 30 Min. vor Besichtigungstermin
(Vortrag für Kinder ab 3 Jahren geeignet!)

Die NÖ-Card ist gültig bei einer Besichtigung zu den angegebenen Zeiten. (Einmaliger Eintritt)

Spezielle Führungen von Gruppen ab 20 Personen nach Vereinbarung möglich.

SHOP-ÖFFNUNGSZEITEN

Jänner - Februar: 7. - 31. Jänner Betriebsurlaub
Mo - Sa von 8 - 12 Uhr

März:
Mo - Fr von 8 - 12 Uhr & 14 - 17 Uhr
Sa von 8 - 12 Uhr

April - Oktober:
Mo - Sa von 8 - 12 Uhr & 14 - 17 Uhr
So und Ftg. von 14 - 17 Uhr

November - Dezember:
Mo - Fr von 8 - 12 Uhr & 14 - 17 Uhr
Sa von 8 - 12 Uhr

A-3562 Schönberg, Mollandser Straße 9
Tel.: 02733 / 82 24
E-Mail: gaertner@straussenland.at
Internet: www.straussenland.at

Straußen Eierspeise

ANLEITUNG

Fam. Gärtner, Mollandser Straße 9,
A-3562 Schönberg am Kamp, Tel. 02733/8224

Straußenland im Kamptal

Die Rieseneierspeise vom Straußen - Ei

Zutaten:
1 Straußenei
1 Bohrmaschine
2 Bohrer
1 Knicktrinkhalm
3 Vielfraße, oder 6 – 8 Personen

Weiches Ei ca. 45 Minuten
Hartes Ei ca. 90 Minuten

Info über´s Straußenei:

Die Straußeneier sind durchschnittlich 1,6 kg schwer, das entspricht ca. 25 Hühnereiern. Mit einer Höhe von ca. 15cm und einem Durchmesser von ca. 12cm, zählen sie absolut gesehen zu den größten Eiern der Welt, in Relation zur Körpergröße des ausgewachsenen Tiers sind sie jedoch die kleinsten. Die Schalen haben auch eine gute Wirkung um Insekten abzuhalten. Wenn ein Ei im Nest zerbricht, wird es von den Straußen mit der Schale aufgefressen um das Nest sauber zu halten. Ist ein Ei jedoch mit Eiklar oder Dotter beschmutzt, schützen die anderen guten Eier durch die glänzende Schale die beschmutzten Eier vor Fliegen oder anderem Ungeziefer. Dies funktioniert auch bei anderen Insekten bis zu 90% wie zum Beispiel Spinnen, Motten und Ameisen.

Die bei uns im Shop gekauften Speiseeier vom Strauß, Nandu und Emu sind gekühlt mind. 2 Monate ab Kaufdatum haltbar.
(Die NICHT bei uns gekauften Speiseeier, bitte das angegebene MHD-Datum beachten!)

Zubereitung:

Das Ei ein paar Stunden bei Raumtemperatur liegen lassen sonst ist der Dotter zu hart! Ei mit Bohrer am spitzen Ende anbohren, dann mit einem 12mm Bohrer das Loch auf die Endgröße aufbohren. Staub wegblasen und Eihaut ausschneiden.
Den Inhalt des Straußeneis mit dem Knickhalm ausblasen. Kurze Ende des Halmes in das Loch stecken und das Ei über eine Schüsselhalten. ACHTUNG! Das Ei nicht fallen lassen, es könnte jemandverletzt werden!

Eiklar und Dotter kräftig versprudeln. Als Mindestgewürzmenge einen Esslöffel Salz bei einem Straußenei rechnen.
Sonstige Gewürze frei nach
Belieben und Geschmack beigeben.

Die vorbereitete(n) Pfanne(n) mit Straußengrammelschmalz (Fett, Öl) auf dem Feuer erhitzen und Zutaten wie Zwiebel, Knoblauch, Speck hinzugeben. Nun das versprudelte und gewürzte Straußenei in die Pfanne(n) leeren. Nicht vergessen, fleißig umrühren.
Angebrannte Eierspeise schmeckt bekanntlich nicht besonders gut.

Nandu & Emu - Eierspeise

Zutaten:
1 Emu bzw. Nanduei
1 Bohrmaschine
2 Bohrer
1 Knicktrinkhalm
1 Vielfraß, oder 3-4 Personen

Tipp:

Sie können das Straußenei mit einem Marker für **GLÜCKWÜNSCHE** beschreiben.

Zubereitung:
Wie beim Straußenei.
Als Mindestgewürzmenge einen Teelöffel Salz rechnen.

Die Freunde, Gäste, Familien-Mitglieder zu Tisch bitten.

Straußenland Gärtner wünscht guten Appetit!