



Anleitung zum Öffnen und Entleeren von Straußeneiern

Straußeneier lassen sich als schöne Dekoration weiter verwenden. Die folgende Anleitung beschreibt, wie das Ei hierfür am besten geöffnet und entleert werden kann.

Benötigte Hilfsmittel:

- Ein kleiner Hammer oder alternativ ein Akkuschauber mit 12 mm Stahlbohrer
- Ein Knick-Strohalm
- Ein Behältnis mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1,5 Liter

An die Arbeit!

Schritt 1:

Die Schale an der Spitze des Eies mit einem Bohrer öffnen oder durch leichte, gefühlvolle Schläge mit einem Hammer auf einer kleinen kreisrunden Fläche (Durchmesser bis zu 2 cm) zerkleinern.

Schritt 2:

Die zerkleinerte Schale entfernen, die darunter liegende Eihaut durchstechen und entnehmen.

Schritt 3:

Den Strohhalm durch die Öffnung einführen und das Eigelb anstecken, sodass sich mit dem Eiklar vermischt.

Schritt 4:

Den Strohhalm umknicken und das Ei mit dem Strohhalm in der Öffnung über dem Behältnis so drehen, dass die Öffnung nach unten zeigt. Den Strohhalm beim Entleeren festhalten, sodass er nicht aus der Öffnung herausrutscht. Der Strohhalm soll vermeiden, dass ein Vakuum im Ei entsteht und das Entleeren beschleunigen. Läuft es mal nicht flüssig aus dem Ei, kann durch den Strohhalm gepustet werden, um so Druck im Ei aufzubauen.

Schritt 5:

Die Masse in die Pfanne geben und wie vom Hühnerei gewohnt würzen.

Schritt 6:

Der Straußenhof Heidekreis wünscht einen Guten Appetit!