



ZART GEBRATENES ROASTBEEF IN SESAM-HONIG-GLAZE

TENDER ROAST BEEF
WITH SESAME-HONEY GLAZE

nr. 16

ZUBEREITUNG › Alle Zutaten für die Marinade vermengen und das **Fleisch** zwei Tage vor Verarbeitung damit einreiben. Am Zubereitungstag das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dann auf ein Blech bei 135 °C 60 Minuten garen.

Als Beilage empfiehlt sich Rezept Nr. 8, 23 oder 24.

INGREDIENTS

1 kg roast beef

MARINADE

FOREST HONEY

2.5 tbsp. honey

Sesame seeds

2 tbsp. balsamic vinegar

1 garlic clove

1 tsp. ground ginger

1 tbsp. green Tabasco sauce

Salt, pepper from the mill

PREPARATION › Mix together all ingredients for the marinade and rub into the **meat** two days before cooking. Then sear the meat on all sides and heat in the oven at 135 °C for at least 60 minutes.

Recommended side dish: recipe no. 8, 23 or 24.

ZUTATEN

1 kg Roastbeef

FÜR DIE MARINADE

2,5 EL Honig WALDHONIG

Sesamkörner

2 EL Balsamico

1 Knoblauchzehe

1 TL Ingwer, gemahlen

1 EL Tabasco grün

Salz, Pfeffer aus der Mühle

