

[ROASTBEEF IN LEBKUCHENKRUSTE]

Ein leckeres Rezept für die kältere Jahreszeit. Lebkuchen bringen eine gute Gewürzmischung und herrliches Aroma mit. Der Glühwein passt zum Wintergrillen.

Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 1 kg Roastbeef im Ganzen (flach)
- ✦ 1 Dunkelbier
- ✦ 250ml Glühwein
- ✦ 6 Lebkuchen
- ✦ 2 EL MiG Rub: Pork

Zubereitung

- 1_ Reibe die Lebkuchen zu Brösel und vermische diese mit dem Glühwein, Rub und dem Bier zu einer Masse.
- 2_ Reibe das Fleisch mit etwas Rub ein.
- 3_ Bereite den Grill für indirekte Hitze auf 120 °C vor.
- 4_ Lege das Fleisch in die indirekte Zone des Grills und trage eine Schicht der Lebkuchenmasse auf.
- 5_ Sobald die Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist, schneide das Roastbeef in Scheiben und serviere mit der Beilage.

Tipp

Als Beilage eignet sich ein Kartoffelgratin mit Ahrntaler Graukäse



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:

1 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt