



BEEF SENSATION
einzigartig · exklusiv

Rezeptur „Roularde gegrillt“ (ca. 120 g)

- Den Grill auf 250°C erhitzen
 - das Fleisch ausrollen leicht mit Salz, Pfeffer, gegarte Maiskörner und Joghurt würzen und aufrollen
 - direkt auf der Flamme ca. 3 Minuten grillen, wenden und 1 ½ Minuten grillen
 - indirekt für ca. 5 Minuten ziehen lassen, mit Deckel
 - noch einmal kurz direkt auf die Flamme und servieren
- Durch die Trockenreifung verhält sich das Roulardefleisch fast wie ein Nackensteak und kann deshalb sehr gut gegrillt werden. Es ist etwas fester in der Konsistenz, aber auch wenn es in der Mitte noch schön medium ist, ist es weich genug zum Essen. Natürlich kann das Fleisch auch für normal Roularde verwendet werden – die Garzeit ist hier allerdings kürzer als gewohnt.
- Würzen mit Fleur de sel, Pfeffer
 - Beilagen: Deftiges aus Kartoffel, Wintergemüse, Kohl

BissFest ~ ausgehen zuhause 

BissFest, Rückertweg 2, 35039 Marburg
Inhaber: Holger Nienhaus

Telefonnr.: 06421-2025523 / Mobil: 0176-64811357
www.bissfest-marburg.de / info@bissfest-marburg.de