Diener

Die Küche

Roastbeef

https://www.diener.cc/rezepte/roastbeef/

Beiried im Ganzen würzen, rundum in gehackten „bunten“ Pfefferkörnen drehen.
Auf allen Seiten anbraten, auf einen Rost mit Abtropf-Blech setzten und im Rohr bei ca 160 Grad braten, auf eine Kerntemperatur von ca 55 Grad garen.
Bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Als Hauptspeise fingerdick aufschneiden und lauwarm servieren.

Remoulade:

- Mayonnaise
- Sauerrahm
- Essiggurkerl
- geschnittene Kräuter (Estragon, Schnittlauch,Kerbel, ..)
- Salz und Pfeffer

Alles miteinander verrühren und gut abschmecken.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc