

## ROASTBEEF MIT TEEMARINADE

---

### Zutaten

- 2 TL [Assam Broken Halmarl](#)
- 1 TL [Langer Kampotpfeffer Schwarz](#)
- 1 TL [Thymian](#)
- 2 EL [Dunkle Sauce](#)
- 2 TL Honig
- 2 TL Zitronensaft
- 800g Roastbeef
- $\frac{3}{4}$  TL Salz

Marinade: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft verrühren, Fleisch mit der Marinade bestreichen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.

Ofen auf 80 °C vorheizen. 4 Teller und Platte warm stellen. Marinade abstreifen, Fleisch salzen. Wenig Bratcrème in Pfanne erhitzen, Hitze leicht reduzieren, Fleisch rundum 10 Minuten anbraten, auf die vorgewärmte Platte legen. Thermometer an der dicksten Stelle einstecken. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 2 Stunden niedergaren. Die Kerntemperatur soll 55-65°C betragen.

