



Fleischerfachgeschäft

**Burghardt**

*Ihr Lammspezialist in Kassel*



Elfbuchenstraße 5  
34119 Kassel  
Telefon: 05 61 / 1 23 58  
Fax: 05 61 / 1 23 18  
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de  
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

## Rinderfilet mit Bärlauch-Honig-Kruste

### Zutaten: (für 4 Personen)

1	kg	Rinderfilet
		Pfeffer, Salz Honig
		Bärlauch, getrocknet (erhältlich bei Burghardts)



### Zubereitung:

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und mit Pfeffer von beiden Seiten würzen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Steaks in heißem Öl oder Fett in der Pfanne kurz scharf anbraten, dann etwas salzen und von der Pfanne nehmen.

Einen Esslöffel getrockneten Bärlauch mit zwei Esslöffeln flüssigem Honig mischen.

Die Steaks auf einen Backrost legen und mit der Honig-Bärlauch-Marinade betreiben. Im Ofen bei 160 Grad bis kurz vor Viertel nach backen (ca. 5 Minuten).

Fertig!

Dazu empfehlen wir Ofenkartoffeln oder frisches Weißbrot und einen frischen Salat.

**Guten Appetit!**