

# Roastbeef mit Rosinen-Chutney für 4 Personen

## Zutaten

1,2kg Roastbeef  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2-3 EL mittelscharfer Senf  
4-5 EL Sojaöl

4 EL Sojaöl  
4 Schalotten  
6 rote Äpfel  
2 Knoblauchzehen  
200g Rosinen  
1 Chilischote  
1 TL Kurkuma  
Saft von einer Zitrone  
1 Tasse Weisswein  
½ Tasse Obstessig  
4 EL Honig  
4 EL Sojasauce

## Zubereitung

1. Roastbeef unter fliessendem Wasser waschen. Trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit dem Senf einstreichen.
2. Das Roastbeef auf einen Grillspieß stecken, mit Öl bepinseln und auf dem Grill bei geringer Hitze 30-40 Min. garen.
3. In der Zwischenzeit für das Chutney das Sojaöl in einer Pfanne erhitzen und die geschälten und fein gehackten Schalotten glasig schwitzen.
4. Die Äpfel schälen entkernen in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.
5. Die geschälte und feingehackte Knoblauchzehe, die Rosinen und die fein gehackte Chilischote dazugeben und ebenfalls mitschwitzen.
6. Mit Kurkuma bestäuben, mit Zitronensaft, Weisswein und Obstessig auffüllen und zugedeckt bei mässiger Hitze 5-8 Min. köcheln lassen.
7. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und mit der Sojasauce abrunden.
8. Das Roastbeef anrichten, das Chutney dazugeben, garnieren und servieren.

**Grill Tipps vom BEANS Profi:** Kerntemp. 54-58°, Schale mit Wasser, Bier, Salbei, Rosmarie. Roastbeef am Schluss kurz noch über der Glut grillen (Krustenbildung). Anfangs 10 Min. höhere Temp. der Glut, dann noch 40-50 Minuten. Direkt servieren.