

## HANGING TENDER

### ZUTATEN

Hanging Tender  
Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Die Hanging Tender mit Fleur de Sel würzen und auf dem Holzkohlegrill kurz braten. Ruhen lassen und vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

## Rezept von Marion Michels



## HANGING TENDER

Die Sehne in der Mitte des Hanging Tender sollte entfernt werden. Dies kann vor oder nach dem Braten gemacht werden.

### PRO TIER VERFÜGBAR

0,3 bis 0,5 kg

### LAGERUNG

2 bis 3 Wochen

