Rezept

Englisches Roastbeef

Ein Rezept von Englisches Roastbeef, am 29.04.2024

Zutaten

- 1,5 kg Roastbeef (ein gleichmäßig starkes, nicht zu dickes Stück)
- **8 EL** Dijonsenf
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- **3** mittelgroße Zwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 240° vorheizen. Fettschicht diagonal ganz leicht einschneiden. Salzen und kräftig pfeffern. Rundherum dick mit Senf bestreichen.

2. Boden der Fettpfanne mit kochendem Wasser bedecken und den Rost darauf setzen. Roastbeef mit der Fettschicht nach oben darauf legen, bei 240° (unten, Umluft 220°) etwa 10 Min. braten. Zwischenzeitlich die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Ofen auf 220° (Umluft 200°) zurückschalten und weitere 25 Min. rosa braten.

3. Die Zwiebeln mit Küchenpapier entfernen. Fleisch sofort stramm in eine doppelte Lage Alufolie wickeln und mindestens 8 Std. auskühlen lassen. In den ersten 40 Min. alle 10 Min. wenden, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt.

4. Zum Anrichten die Fettschicht entfernen. Das Fleisch sehr dünn, möglichst mit einer Aufschnittmaschine, aufschneiden.