

Rezept

# Klassisches Roastbeef mit Möhren

Ein Rezept von Klassisches Roastbeef mit Möhren, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Roastbeef (Rindfleisch aus dem Rücken)	Salz
Pfeffer	<b>10</b> Möhren (ca. 1 kg)
<b>3</b> kleine Zwiebeln	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>4 Zweige</b> Rosmarin

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 13 g F, 39 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen. Die Möhren putzen, schälen und jeweils der Länge nach vierteln. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls jeweils vierteln. Den Knoblauch schälen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten 6 Min. kräftig anbraten. Dann Möhren, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und alles 2 Min. weiterbraten, bis das Fleisch gebräunt ist.
3. Ca. 50 ml Wasser in den Bräter geben und das Fleisch im Ofen (Mitte) 15 Min. braten. Die Rosmarinzwige waschen und zwischen dem Gemüse und dem Fleisch im Bräter verteilen. Alles 20 Min. weiterbraten, währenddessen mehrmals mit dem ausgetretenen Saft übergießen.
4. Das Roastbeef aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und vor dem Servieren 15 Min. ruhen lassen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse aus dem Bräter auf Tellern anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.