

Rezept

Kräuter-Roastbeef

Ein Rezept von Kräuter-Roastbeef, am 09.06.2026

Zutaten

1,2 kg Roastbeef (ohne Fett und Sehnen)	Salz
Pfeffer	2 EL Rapsöl
1/2 Bund Thymian	1 Zweig Rosmarin
3 Stängel Petersilie	6 Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen	4 TL mittelscharfer Senf
4 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° (Umluft nicht geeignet!) vorheizen. Roastbeef trocken tupfen und rundherum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. rundherum braun anbraten. Auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) in insgesamt 2 Std. 30 Min. rosa braten, dabei nach 75 Min. wenden.
2. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Nadeln bzw. Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen und dazupressen, alles mit Senf und Olivenöl verrühren. 30 Min. vor Ende der Garzeit das Fleisch gleichmäßig mit der Kräuterpaste einstreichen.
3. Braten im Ofen fertig garen und anschließend in Scheiben aufschneiden, mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Remoulade servieren.