

Rezept

Medium Roastbeef

Ein Rezept von Medium Roastbeef, am 17.04.2024

Zutaten

2-3 Zweige Rosmarin	100 g körniger Senf
Salz	5 EL Oliven- oder Gewürzöl
1 kg Roastbeef	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 10 KINDER- ODER 6 ERWACHSENENPORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 308 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° vorheizen. Die Rosmarinzwige waschen, die Nadeln von den Stielen streifen, klein hacken und mit dem Senf, 1/2 TL Salz und 4 EL Öl verrühren. Das Roastbeef rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech legen, mit der Senfpaste bestreichen und im Ofen (Mitte) ca. 2 1/2 Std. garen.
3. Vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden. Schmeckt warm und kalt!