

Rezept

# Roastbeef mit Kräuterkartoffeln

Ein Rezept von Roastbeef mit Kräuterkartoffeln, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Marinade:

1 Zwiebel	1 EL Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	750 ml trockener Rotwein
Salz	Pfeffer

### Für Fleisch, Kartoffeln und Sauce:

1,2 kg Roastbeef	2 EL Olivenöl
1,2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum	150 g Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 20 g F, 49 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Für die Marinade die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Beides in einer Schüssel mit Lorbeer, Wein sowie etwas Salz und Pfeffer mischen. Das Roastbeef trocken tupfen, die Fettschicht kreuzweise einschneiden. Das Fleisch in die Marinade legen und zugedeckt mindestens 12 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade heben und gut trocken tupfen, die Marinade beiseitestellen. Das Öl in einem Bräter auf mittlerer Stufe erhitzen, das Fleisch darin rundherum ein wenig anbraten, ohne dass es dunkel wird. Den Bräter in den Ofen (Mitte) schieben und das Fleisch ca. 45 Min. braten.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten mit etwas Wasser in einen Topf geben, salzen und pfeffern. Die Kräuter abbrausen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen, die Stängel zusammenbinden und zu den Kartoffeln geben. Das Wasser aufkochen und die Kartoffeln in ca. 20 Min. weich garen, danach abgießen und abtropfen lassen.
4. Das Fleisch aus dem Ofen in eine gerade eben passende Schüssel geben und abgedeckt 15-20 Min. ruhen lassen. Die Marinade durch ein Sieb in einen breiten Topf gießen und bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen. Die Kräuterblättchen hacken, die Hälfte mit der Crème fraîche unter die Sauce rühren. Die restlichen Kräuter mit den Kartoffeln mischen. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit Kartoffeln und Sauce anrichten.