

Rezept

Roastbeef mit Rosmarin-Rösti

Ein Rezept von Roastbeef mit Rosmarin-Rösti, am 11.06.2026

Zutaten

1,2 kg Roastbeef	Salz
Pfeffer	1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Öl	1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
3-4 EL Butterschmalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien, kräftig salzen und pfeffern und mit dem Senf einreiben. Roastbeef im heißen Öl rundherum (auch an den Enden) 10 Min. anbraten. In die Form setzen und nach Wunsch 2 Std. 30 Min. (blutig) oder 3 Std. (rosa) im Ofen garen.
2. Für die Rösti Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt in 20 Min. knapp gar kochen. Abgießen und auskühlen lassen.
3. 30 Min. vor Ende der Fleisch-Garzeit Kartoffeln pellen und grob raspeln. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen, fein hacken und untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Jeweils 1 EL Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Pro Rösti je 1 gehäuften EL Kartoffelmischung hineingeben, flach drücken. Rösti in 3-4 Portionen jeweils bei mittlerer Hitze pro Seite 3 Min. goldbraun braten. Auf eine Platte geben und im Backofen warm halten, bis alle Rösti gebraten sind.
5. Roastbeef in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit den Rosmarin-Rösti servieren.