

Rezept

Saftiges Roastbeef

Ein Rezept von Saftiges Roastbeef, am 24.05.2025

Zutaten

1 kgRinderlende (Roastbeef) mit FettschichtSalzPfeffer2 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 370 kcal

Zubereitung

- 1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Fettschicht des Roastbeefs kreuzweise einschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl bepinseln.
- 2. Roastbeef mit der Fettschicht nach oben in die Fettpfanne legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. braten. Dann die Hitze auf 180° (Umluft 160°) zurückschalten und den Braten noch ca. 20 Min. garen.
- 3. Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und in Alufolie packen, ca. 15 Min. ruhen lassen. In dieser Zeit im Ofen den Yorkshire Pudding garen.
- 4. Das Roastbeef aus der Folie wickeln und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch mit Yorkshire Pudding und den Minze-Erbsen auf vorgewärmten Tellern servieren.