

Rezept

Saftiges Roastbeef

Ein Rezept von Saftiges Roastbeef, am 25.05.2024

Zutaten

1 kg Rinderlende (Roastbeef) mit Fettschicht
Pfeffer

Salz
2 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.