

Roastbeef

Probieren Sie doch mal dieses verführerische Roastbeef Rezept. Außen kross und innen rosa und saftig, so sollte es sein.

🕒 80 Minuten 🍳 **Hauptspeisen Rezepte**

☰ Zutaten für 6 Portionen

| | | |
|---|-------|--|
| 2 | EL | Butter |
| 1 | Prise | Pfeffer (schwarzer und grüner aus der Mühle) |
| 1 | kg | Roastbeef |
| 1 | Prise | Salz |



🍳 Zubereitung

- 1 Für das **Roastbeef** wird zuerst das Fleisch auf der oberen Fettschicht rautenförmig eingeschnitten, dabei aber nicht ins Fleisch schneiden.
- 2 In einer Pfanne Butter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Danach den Braten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Das Fleisch in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben, auf 160 Grad zurück drehen und etwa 40 Minuten braten. Danach das Fleisch im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür 30 Minuten auskühlen lassen.

💡 Tipps zum Rezept

Dazu passen sehr gut [Rosmarinkartoffeln](#) mit Meersalz.