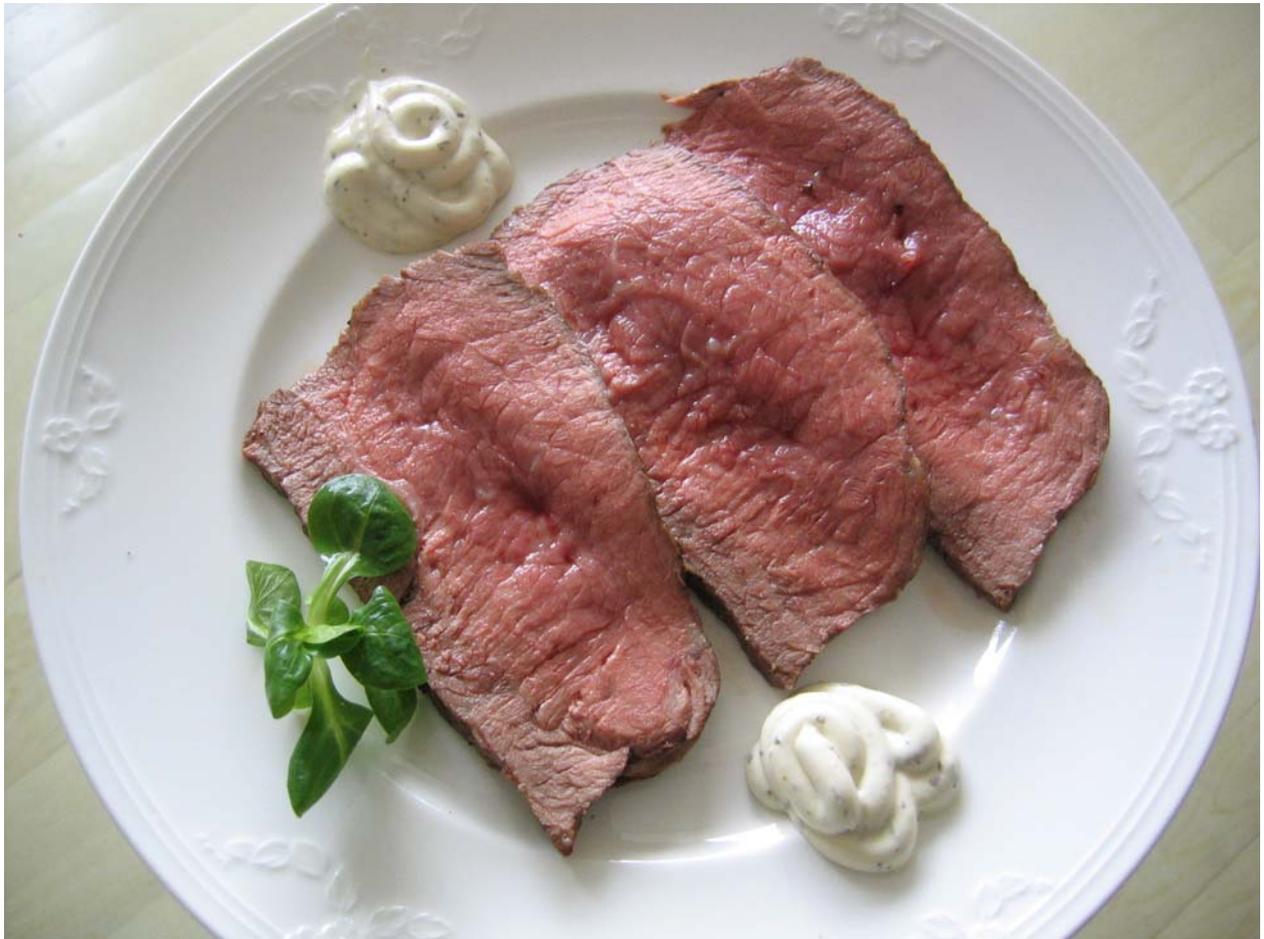


# Roastbeef



## Zutaten für 6-8 Personen:

ca. 1 kg Roastbeef  
(netto, sauber pariert)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

Remoulade

1. Backofen auf 180°  
vorheizen.

2. Roastbeef gut salzen und  
mit grobem Pfeffer bestreu-  
en. In einer Grillpfanne in  
gut heißem Olivenöl rundum  
scharf anbraten.

3. Roastbeef in einer  
backofengeeigneten Pfanne  
oder in einem kleineren  
Bräter für 20 bis maximal 25  
Minuten in den vorgeheizten  
Backofen geben.

4. Roastbeef in Alufolie  
wickeln und 5-8 Minuten  
ruhen lassen.

5. Dünn aufschneiden und  
auf vorgewärmten Tellern  
mit etwas Remoulade  
servieren.

## Hinweise:

Als Beilage eignen sich  
grüne Bohnen, Rosmarin-  
kartoffeln oder einfach ein  
wenig Blattsalat, wenn man  
abnehmen will.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20  
min, Gesamtzeit ca. 50  
min, Hauptspeisen, Fleisch,  
Rind, englisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023