



[www.metzgerei-schneider.at](http://www.metzgerei-schneider.at)

## Roastbeef

6 Portionen

### Zutaten:

1,50 kg Roastbeef

1 Bd. Petersilie

1 Bd. Thymian

1 Zw. Rosmarin

1 El. Senf scharf

5 El. Olivenöl

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Vorgang:

Fettschicht des Roastbeefs  
rautenförmig einschneiden

die Kräuter fein hacken,  
Kräuter, Senf, Pfeffer, Salz mit 2 El Öl  
mischen  
damit das Fleisch gut einreiben

1 Std. marinieren lassen

Backofen auf 220° C. vorheizen

das restliche Öl in einem Bräter  
erhitzen

das Fleisch beidseitig je 2 Minuten  
scharf anbraten

dann das Roastbeef mit der Fettseite  
nach oben bei 130° bis 140° C.  
ca. 70 – 120 Minuten braten,

nach Erreichen der gewünschten  
Kerntemperatur, (55 – 58° C.) die  
Backröhre kurz öffnen und das  
Roastbeef etwa 15 Minuten nachziehen  
lassen, evtl. mit Alufolie abdecken.

**Beilagen:** Bratkartoffel

**Wein:** Bardolino Superiore oder Ähnlichen