

Roastbeef an Butterschmalz

Zutaten für 4 Portionen:

- 1000 g Roastbeef
- 50 g Butterschmalz
- 4 Stiele Thymian, gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, gewürfelt
- 100 g Senf, scharfen
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 Blätter Salbei, gehackt
- etwas Rosmarin, gezupft
- 1 El Speiseöl

Zubereitung:

Das Roastbeef in Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Dann Knoblauch, Rosmarin, Salbei und Thymian zugeben und ca. 3 min. mit anschwitzen. Das Roastbeef auf ein mit Alufolie ausgelegtes und mit Speiseöl eingepinseltes Backblech geben, jetzt das Fleisch salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Dann die angeschwitzten Kräuter darüber geben. Bei 80 °C (vorgeheizt) etwa 2 1/2 Stunden garen.

Bei offener Ofentür noch 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann in Scheiben schneiden und anrichten. Dazu einen frischen Salat und Baguette reichen.

Guten Appetit!

