

# 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 bestreuen. 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, Rosmarinkartoffeln 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