

Roastbeef

Zartrosa. Herrlich saftig. Mit feiner Kruste. Selbstgemachtes Roastbeef ist einfach eine Köstlichkeit! Das Schönste: Das Roastbeef bereitet sich quasi selbst zu. Alles, was du brauchst, sind nur ein guter Roastbeef-Cut vom Metzger, Salz, Pfeffer, süßer Senf, ein Fleischthermometer und etwas Geduld. Kurz einreiben, in den Ofen schieben und dann musst du nur noch auf die richtige Kerntemperatur warten. Das Ergebnis? Ein wahres Festschmaus! Auch deshalb ist dieses Roastbeef-Rezept Teil meines [Herbstmenüs](#)!



Roastbeef | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (10 Portionen): 1 Kilo Roastbeef | 3 Esslöffel süßer Senf | Salz | Pfeffer



Roastbeef | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Fleisch rundherum salzen und pfeffern und anschließend mit Senf einreiben. 3. Fleischthermometer an die dickste Stelle des Fleisches stechen und das Fleisch im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad erhitzen (Dauer circa 1,5 Stunden). 4. Fleisch vor dem Anschneiden mindestens fünf Minuten ruhen lassen. 5. Da Roastbeef kann warm oder kalt serviert werden.

Hierzu passen perfekt: [Remoulade](#) für eine klassische Version oder Pflaumensauce für eine kreative Variante. Jetzt noch mehr [Fleischgerichte](#) und weitere [Gourmetgerichte](#)!

Nährwerte/Portion: 128 Kalorien | 4,1 Gramm Fett | 1,2 Gramm Kohlenhydrate | 21 Gramm Eiweiß