



Roastbeef im Kräutermantel

Zubereitungszeit
1h 15min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Rosmarin, frisch	16 g
Thymian, frisch	20 g
Basilikum, frisch	12 g
Cranberries, getrocknet	20 g
Salz	2 TL
Pfeffer, schwarz	1 TL
Roastbeef, geschnitten	1 kg
Wildpreiselbeeren	40 g

Zubereitung

1. Kräuter waschen, Blättchen abzupfen und mit Cranberrys fein hacken. Mit Salz und Pfeffer mischen.
2. Roastbeef waschen, trocken tupfen und Fettschicht vorsichtig rautenförmig einschneiden. In einer heißen beschichteten Pfanne erst auf der Fettseite ca. 2 Min. anbraten. Wenden, weitere ca. 2 Min. braten.
3. Rundherum mit der Kräutermischung einreiben und mit der Fettschicht nach oben auf die Fettpfanne vom Ofen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 35–40 Min. garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Mit Sahne- Meerrettich servieren. Dazu passt Baguette.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	56 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g