

# Kochen mit Klaus

## Roastbeef mit Kräuter-Senfkruste

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 1,1 kg Roastbeef, Steak-Gewürzsalz American Style, 1 kl. Zwiebel,
- 1 Knobzehe, 2 EL Semmelbrösel, 3 EL Senf, 25 g TK-Ital. Kräuter,
- je 1 TL ger. Rosmarin, Thymian, Majoran, Butter

**Zubereitung:**

1. Ofen auf 100 C Ober-/Unterhitze vorheizen. Roastbeef waschen, trockentupfen u.  $\frac{1}{2}$  der Fettschwarte abschneiden. Diese in einer Pfanne auslassen. Fleisch darin von jeder Seite 2 Min. anbraten, in eine Auflaufform legen, in den Ofen schieben u. 2 Std. darin garen.



2. Zwiebel, Knobi fein hacken u. in Butter glasig dünsten, mit ital. Kräutern, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Senf, Paniermehl u. soviel Butter vermengen, bis die Masse streichfähig ist. Am Ende der Garzeit Fleisch entnehmen, mit dem Gewürzsalz würzen u. die Kräuter-Senfmischung auf der Oberseite des Fleisches verteilen, etwas andrücken u. bei 250 C mit dem Grill (Einschub oberes Drittel) das Fleisch mit der Kruste darin 8-10 Min. braun grillen.



3. Fleisch 10 Min. ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft wieder setzt. Roastbeef in Scheiben schneiden u. zu den Beilagen servieren.



**Tipp des Chaoten: Dazu Bratkartoffeln u. einen Salat reichen.**



Erstellt von Klaus am 20.11.2016