

Roastbeefbraten mit Kräuterkruste

Den Fettrand von 1 kg Roastbeef kreuzweise einschneiden. Aus folgenden Zutaten eine Paste bereiten: 1 -2 gehackte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Senf, 1/2 Tasse gehackte Petersilie, fein geschnittenes Selleriegrün, Basilikum, Majoran, Thymian, 6 Eßlöffel Öl

Die Fettseite des Fleisches damit einreiben. Das Roastbeef mit der Fettseite nach oben auf den Bratrost legen und direkt darunter eine Fettpfanne schieben. Bei 225 ° 40 Minuten braten. Nach dem Braten das Fleisch 10-15 Minuten im Ofen ruhen lassen.