

Roastbeef vom Grill

Hauptspeise

Fleischgerichte

Gartenparty

Gramml

Sommer

Zubereitung

Kräuter grob hacken und Senf mit Sojasauce mischen. Roastbeef mit Marinade einstreichen und Kräuter darüber streuen. 2 - 3 Stunden zugedeckt marinieren.

Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten. Roastbeef im Bratenkorb indirekt ca. 30 - 40 Minuten grillen bis eine Kerntemperatur von ca. 54 °C erreicht ist.



Zutaten

2,5 kg Roastbeef

1 TL schwarze Pfefferkörner

Bad Ischler Gewürzsalz 7
Kräuter

4 EL Olivenöl

4 Zweige Rosmarin

2 EL scharfen Senf