

## 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