

## 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