

## Roastbeef

### Zubereitung

Roastbeef den Fettdeckel, feine Häutchen und eventuell vorhandene Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Den Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Eine große Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch auf einer Seite mit Pfeffer und Bad Ischler Gewürzsalz mit 7 Kräutern würzen. Das Olivenöl in die heiße Pfanne geben, das Fleisch mit der gewürzten Seite zuerst kurz darin anbraten. Fleischoberseite ebenfalls mit Bad Ischler Gewürzsalz mit 7 Kräutern und Pfeffer würzen. Rosmarin einfach dazugeben. Das Fleisch wenden, nur kurz anbraten, damit sich einige Röststoffe bilden, mit dem Senf bestreichen. Dann aus der Pfanne nehmen und mit den Gewürzen auf ein Stück dreilagig gefaltete Alufolie legen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Das Roastbeef mit der Folie auf ein Ofengitter legen und bei 140 Grad auf der untersten Schiene 50 Minuten garen. Dann aus dem Backofen nehmen und in Alufolie gewickelt ca. 25 Minuten ruhen lassen. Roastbeef in Scheiben schneiden und mit Saucen Ihrer Wahl servieren. Dazu passen Bratkartoffeln



### Zutaten

---

2,5 kg Roastbeef

---

1 TL schwarze Pfefferkörner

---

Bad Ischler Gewürzsalz 7  
Kräuter

---

4 EL Olivenöl

---

4 Zweige Rosmarin

---

2 EL scharfen Senf