

Mein liebstes Rindfleischgericht

Roastbeef mariniert

1 Zwiebel
1 Möhre
1 Knoblauchzehe
3 Essl. Petersilie
1 Teel. Thymian
375 ml Rotwein

und
würfeln. Außerdem
pressen
und
sowie
dazugeben.

1,5 kg Roastbeef

Alle Zutaten verrühren und
24 Stunden darin marinieren.

Den Backofen auf 220 C°
vorheizen.

Das Fleisch entnehmen,
trocken tupfen und mit Salz
und Pfeffer würzen.
Das Roastbeef in einen Bräter
oder eine Fettpfanne geben
und

2 Essl. Butter
oder Margarine

in Flocken darüber geben.

40 g Speck
50 g Porreeeringe
1 Tomate

würfeln und
sowie
um das Fleischstück
verteilen.

Im vorgeheizten Backofen
offen braten.

Bitte wenden



Mit Vertrauen genießen.

200 ml Rotweinsteinmarinade
150 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne

Nach etwa 20 Minuten
(geseibt) und
sowie
zugießen.

2 Lorbeerblätter

Auf Wunsch können noch
zugegeben werden.

Weitere 25 bis 30 Minuten
garen. Aus dem Bratenfond evtl.
mit etwas Sahne, Crème fraîche
und Wasser (150 ml) eine Soße
herstellen.

Tipp zur Beilage:

Als Beilage in Butter geschwenkte Kartoffeln und
Salat reichen.

Weinempfehlung:

Dazu empfehlen wir einen kräftigen tanninbetonten
Rotwein aus Rheinland-Pfalz vom Spätburgunder,
Dornfelder oder Regent.

Rezeptkarte 22

Noch Fragen zu Rindfleisch?

Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz
-Referat 25-
Burgenlandstraße 7

55543 Bad Kreuznach
Tel.: (0671) 793 - 181