

ROASTBEEF AUF KARTOFFELSPALTEN

4 Portionen

von Ildiko

ZUTATEN

1 kg Roastbeef (pariert, ohne Fett)

3 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

2 EL Senf

500 g kleine Kartoffeln



ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden.
2. Das **Roastbeef** kalt waschen und abtrocknen, salzen und pfeffern.
3. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und das **Fleisch** im heißen Öl rundum scharf anbraten.
4. Anschließend das **Roastbeef** aus dem Bräter nehmen, das restliche Öl zugießen, erhitzen und auch die Kartoffelspalten anbraten. Mit Salz gut würzen.
5. Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
6. Das **Fleisch** nun mit Senf bestreichen, auf die Kartoffeln setzen, den Bräter schließen und für 25-30 min. auf der mittleren Schiene im Ofen schmoren lassen. (= medium rare); je nach Garwunsch (medium oder well done) die Zeit im Ofen etwas verlängern.
7. Anschließend das **Roastbeef** aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und 10 min. ruhen lassen. In der Zeit bleiben die Kartoffeln weiter im Ofen.
8. Danach das **Rindfleisch** in Scheiben schneiden und mit den Kartoffelspalten anrichten. Dazu passt ein Feld- oder Kräutersalat.

GUTEN APPETIT!

FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

