

# Gegrilltes Roastbeef

Eine köstliche Alternative zu Steak und Bratwurst ist gegrilltes Roastbeef. Mit diesem Rezept wird das nächste Grillfest ganz bestimmt zum kulinarischen Erfolg!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 13,3 h



## Zutaten

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 2.5 kg | Roastbeef                       |
| 4 EL   | <a href="#">Senf</a>            |
| 60 g   | frische Kräuter (nach Belieben) |
| 4 EL   | Olivenöl                        |
| 1 TL   | <a href="#">Pfeffer</a>         |
| 1 TL   | Meersalz                        |
|        | <a href="#">Kräuterbutter</a>   |

## Zubereitung

1. Für gegrilltes Roastbeef das Olivenöl auf einem großen Stück Frischhaltefolie verteilen und mit Pfeffer bestreuen. Werden frische Kräuter verwendet, diese zuerst waschen, fein hacken und erst dann gleichmäßig auf der Folie verteilen.
2. Roastbeef rundherum mit Senf bestreichen und mit Salz bestreuen. Fest in die Folie einwickeln und so über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag, spätestens eine Stunde vor Beginn des Grillens, aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Den Grill vorheizen. Roastbeef aus der Folie wickeln und auf eine Aluminium-Grillschale (alternativ: Alufolie) setzen und so auf den Grill legen. Unter mehrmaligem Wenden das Fleisch ca. 1 Stunde lang grillen, so dass es innen noch rosa und außen leicht knusprig ist.
4. Fleisch vom Grill nehmen und mit Aluminiumfolie bedecken. Einige Minuten rasten lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und mit etwas Kräuterbutter anrichten.

## Tipp

Das gegrillte Roastbeef schmeckt am besten auf dem Kugelgrill. Dazu passen Folien- oder Ofenkartoffeln.