

Kräuterrostbraten

Der Kräuterrostbraten ist eine feine und schmackhafte Hauptspeise. Das würzige und raffinierte Rezept passt optimal für das nächste Sonntags-Essen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 72,0 h

Gesamtzeit: 72,7 h



Zutaten

4 Stk.	Rostbraten
1 TL	Majoran
1 TL	Thymian
1 TL	Basilikum
1 TL	Oregano
1 TL	Senf
125 ml	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
30 g	Butter
	Mehl
	Rinderbrühe

Zubereitung

1. Für den **Kräuterrostbraten** das Fleisch klopfen und die Ränder einige male einschneiden.
2. Die fein gehackten Kräuter mit Öl und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rostbraten Fleisch mit der Marinade bestreichen und in einer Schüssel im Kühlschrank etwa 3 Tage beizen und durchziehen lassen.
3. Eine beschichtete Pfanne stark erhitzen und das Fleisch beidseitig anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.
4. Butter in den Bratenrückstand geben, aufschäumen lassen mit etwas Mehl stauben und

durchrühren. Danach mit Rinderbrühe aufgießen und etwas einkochen lassen.

5. Den Kräuterrostbraten wieder in die Pfanne legen und erhitzen. Auf Teller mit Bratensaft anrichten und genießen.

Tipp

Zum Rostbraten schmecken, Nudeln, Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat.