

## 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	<a href="#">Basilikum</a>
1 TL	Oregano
1 TL	<a href="#">Senf</a>
125 ml	Olivenöl extra vergine
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
	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.