



Roastbeef im Kräutermantel

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

2 kg	Roastbeef	2 EL	Senf
2 Hdv.	Schnittlauch	2 Hdv.	Petersilie
2 Hdv.	Kerbel		Rapsöl
1,6 kg	Rotkohl	50 ml	Rotweinessig
50 g	Zucker	100 g	Preiselbeere
80 g	Sonnenblumenkerne	80 g	Kürbiskerne
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

Roastbeef

1. Roastbeef putzen, salzen und im Ganzen von allen Seiten scharf anbraten.
2. Schnittlauch, Petersilie und Kerbel putzen und fein hacken.
3. Kräuter mit Senf zu glatter Masse verrühren und das Roastbeef von allen Seiten damit einpinseln/ummanteln.
4. Fleisch im Ofen bei 130°C ca 15-20 Min fertig garen.

Rotkohlsalat

1. Den Rotkohl fein schneiden oder reiben.
2. Geschnitten Rotkohl mit Salz und Zucker gut vermengen.
3. Rotweinessig und etwas Öl hinzugeben und eine Weile ziehen lassen. Zum abrunden Preiselbeeren hinzugeben.

Kerne

1. Alle Kerne in Pfanne rösten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

Anrichten. Fertig.