

Rezepte von Löwensenf

Roastbeef mit Senfkruste



500 g	Roastbeef
2 TL	Speiseöl
2 TL	frische, gehackte Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Basilikum, Petersilie)
1 TL	weiche Butter
1 TL	Paniermehl
2 TL	Löwensenf Extra
	Salz

1. Roastbeef trocken tupfen, in erhitztem Öl von allen Seiten anbraten und leicht salzen.
2. Kräuter, Butter, Paniermehl, Salz und Löwensenf Extra vermischen, das Roastbeef auf der Oberseite damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C ca. 35-40 Minuten garen.
3. Roastbeef in Alufolie wickeln, ca. 10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit frittierten oder gebackenen Kartoffelscheiben und einem gemischten Salat servieren.