

## Mein liebstes Rindfleischgericht

### Roastbeef mariniert

1 Zwiebel  
1 Möhre  
1 Knoblauchzehe  
3 Essl. Petersilie  
1 Teel. Thymian  
375 ml Rotwein

1,5 kg Roastbeef

2 Essl. Butter  
oder Margarine

40 g Speck  
50 g Porreeeringe  
1 Tomate

und  
würfeln. Außerdem  
pressen  
und  
sowie  
dazugeben.

Alle Zutaten verrühren und  
24 Stunden darin marinieren.

Den Backofen auf 220 C°  
vorheizen.

Das Fleisch entnehmen,  
trocken tupfen und mit Salz  
und Pfeffer würzen.  
Das Roastbeef in einen Bräter  
oder eine Fettpfanne geben  
und

in Flocken darüber geben.

würfeln und  
sowie  
um das Fleischstück  
verteilen.

Im vorgeheizten Backofen  
offen braten.

Bitte wenden

Mit Vertrauen genießen.



200 ml Rotweinsteinmarinade  
150 ml Fleischbrühe  
200 ml Sahne

Nach etwa 20 Minuten  
(geseibt) und  
sowie  
zugießen.

2 Lorbeerblätter

Auf Wunsch können noch  
zugegeben werden.

Weitere 25 bis 30 Minuten  
garen. Aus dem Bratenfond evtl.  
mit etwas Sahne, Crème fraîche  
und Wasser (150 ml) eine Soße  
herstellen.

Tipp zur Beilage:

Als Beilage in Butter geschwenkte Kartoffeln und  
Salat reichen.

Weinempfehlung:

Dazu empfehlen wir einen kräftigen tanninbetonten  
Rotwein aus Rheinland-Pfalz vom Spätburgunder,  
Dornfelder oder Regent.

**Rezeptkarte 22**

Noch Fragen zu Rindfleisch?

Landwirtschaftskammer  
Rheinland-Pfalz  
-Referat 25-  
Burgenlandstraße 7

55543 Bad Kreuznach  
Tel.: (0671) 793 - 181