

# Roastbeef mit Kräuterkruste und buntem Pilz - Paprika Cassoulet

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:45 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '1:45 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Alles in einem Bräter, stressfrei, bei Niedrigtemperatur, gelingt immer

## Zutaten

- Für das Roastbeef:
- 1 kg Roastbeef, küchenfertig pariert
- 2 El Rapsöl zum Anbraten
- Für die Kräuterkruste:
- 80 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 2 - 3 Tl Senf
- 2 El Rapsöl
- 2 - 3 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, frischer Thymian, Rosmarin, 1/2 gehackte Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Pilz - Paprika Cassoulet:
- 200 g Schalotten oder gleichmäßig kleine Zwiebeln, in groben Spalten
- 250 g gelber Paprika, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Stücken
- 250 g gelber Paprika, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Stücken
- 250 g fische Pilze nach Marktlage wie:
- Steinchampignons, Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, geputzt, gesäubert
- 8 - 10 kleine Kirschtomaten ohne Blüte
- Etwas Rapsöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Roastbeef herzhaft salzen und pfeffern und in einem ausreichend großen Bräter in heißem Öl von allen Seiten anbraten.

## **Schritt2**

Farbe nehmen lassen, bei Niedrigtemperatur, in den auf 100 ° C vorgeheizten Backofen, für 105 min. schieben.

## **Schritt3**

Ohne Umluft, die Kerntemperatur sollte nicht mehr als 65 ° C erreichen, dann ist man auf der sicheren Seite.

## **Schritt4**

In der Zwischenzeit die Semmelbrösel mit 2 El Öl, dem Senf und den Kräutern mengen, salzen und pfeffern. Flach auf Küchenfolie geben, überschlagen und mit einem Rollholz ca. 1 cm gleichmäßig dick ausrollen. Für 20 min. ins Tiefkühlfach legen.

## **Schritt5**

30 min. vor Ablauf der Brat Zeit zunächst die Zwiebspalten und die Paprikastücke zum Roastbeef geben. Würzen und im eigenen Bratensaft "bissfest" mit braten.

## **Schritt6**

Nach weiteren 10 min die Pilze zufügen, verrühren, mit schmoren. In den letzten 5 min. die Kirschtomaten dazu geben.

## **Schritt7**

Den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze hoch fahren.

## **Schritt8**

Das Fleisch heraus nehmen und die zugeschnittene Kräuterkruste darüber legen und Alles 4 - 5 min. goldbraun überkrusten; vor dem Tranchieren etwas ausruhen lassen.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** alles in einem bräter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-mit-kraeuterkruste-und-buntem-pilz-paprika-cassoulet/>