

Roastbeef mit Pfefferschrotkruste

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herzhaft - scharf, mit tollen Pfefferaromen

Zutaten

- 5 1/2 TL bunte Pfeffermischung oder
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/2 TL grüne Pfefferkörner
- 1/2 TL rosa Pfefferbeeren
- 50 Gramm Semmelbrösel
- 65 Gramm weiche Butter
- 1 Eigelb
- 1 kg Roastbeef, gut abgehangen, küchenfertig pariert, (südamerikanische Qualität)
- Butterschmalz, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 250 ° C vorheizen mit Umluft genügen 230 ° C.

Schritt2

Die Pfefferkörner und Pfefferbeeren in einem Mörser grob zerstoßen oder kurz mit dem Stabmixer zerkleinern, 2 TL Pfefferschrot beiseite stellen.

Schritt3

Mit den Semmelbrösel, der Butter und Eigelb zu einer Paste verkneten.

Schritt4

Das Fleisch unter fließendem abspülen, wieder trocken tupfen und mit dem zurückgelassenem Pfefferschrot rundherum würzen.

Schritt5

Mit der Fleischseite, in heißes Butterschmalz geben, rund herum anbraten. Mit der Fettseite nach unten auf das tiefe Backblech legen. Die Pfefferkruste mit den Händen auf dem Fleischseite verteilen und andrücken.

Schritt6

Das Roastbeef nunmehr mit der Fettseite nach unten in die Fettpfanne des Backofens legen.

Schritt7

Mit Backpapier abdecken, (Damit die Kruste nicht verbrennt) und auf der mittleren Schiene ca. 45 min. braten.

Schritt8

Danach prüfen und bei offener Backofentür 5 - 10 min. „ausruhen“ lassen.

Schritt9

Mit Gekonntgekocht: Sauce Bearnaise, Sauce Foyot, Anchovis - Butter oder Cafe de - Paris - Butter reichen.

Schritt10

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** roastbeef

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-mit-pfefferschrotkruste/>