

Roastbeef mit Rucola

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Roastbeef
50 g	Rosmarin
50 g	Thymian
50 g	Rucola
30 g	Dijonsenf
30 ml	Sojasauce



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Zubereitung:

3 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen:

ca. 30 - 50 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Bratenkorb

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Kräuter grob hacken. Senf mit Sojasauce mischen. Das Rostbeef mit der Marinade einstreichen und die Kräuter darüber streuen. Am besten 2 - 3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Das Rostbeef im Bratenkorb indirekt ca. 30 - 50 Minuten grillen (je nach Durchmesser). Kerntemperatur Medium: ca. 60 °C.