



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

800 g Beiried vom Rind  
Fett  
100 g Senf  
Salz  
Pfeffer  
2 Stk. Thymianzweige  
2 Stk. Rosmarinzweige  
2 Stk. Lorbeerblätter  
2 Stk. Salbeiblätter  
250 ml Sauerrahm  
125 ml Joghurt  
1 EL Öl  
fein gehackte Zwiebeln  
1 Stk. Knoblauchzehe

**Mein persönlicher Tipp**

Als Vorspeise muss es nicht immer Tomaten Mozzarella geben. Ihre Gäste werden staunen, wenn es Roastbeef mit Kräutertatar gibt.



**Gerlinde Weger**  
Seminarbäuerin in Kärnten

## Roastbeef mit Kräutertatar



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Roastbeef**

- Die dünne Fettschicht der Beiried gitterartig einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben.
- Beiried in einer Pfanne in erhitztem Fett auf allen Seiten (beginnend mit der Fettseite!) scharf anbraten. Zum Wenden unbedingt eine Küchenschaufel verwenden und keinesfalls mit der Fleischgabel hineinstechen.
- Am Grillrost im vorgeheizten Backrohr bei 110-130 °C ca. 3 Stunden braten.
- Auf einem darunterliegenden Backblech die Kräuter zum Aromatisieren ausbreiten.
- Wenn die Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist das Roastbeef noch 15min in Alufolie gewickelt oder in einer bedeckten Kasseroche ruhen lassen.
- Roastbeef auskühlen lassen.
- Fertiges erkaltetes Roastbeef in feine Scheiben schneiden und mit Kräutertatar servieren.

**Kräutertatar** Sauerrahm, Joghurt und Öl mit Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer glattrühren und zum Schluss ganz fein gewiegte Kräuter einrühren.

**Quellen:**



Gerlinde Weger: *Privatrezept*



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

