

Rezept

# Roastbeef mit Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Roastbeef mit Ofenkartoffeln, am 18.07.2024

## Zutaten

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1 kg</b> Roastbeef (ein dickes Stück aus dem hinteren Teil des Rinderrückens) | <b>3</b> Knoblauchzehen          |
| <b>800 g</b> mehligkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln              | <b>2 Zweige</b> Rosmarin         |
| <b>Pfeffer</b> (am besten frisch gemahlen)                                       | Salz                             |
|  | <b>5 EL</b> Rapsöl oder Olivenöl |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Den Backofen auf 200° vorheizen, dabei ein Backblech auf der 2. Schiene von unten gleich miterhitzen.

---

3. Beim Roastbeef sehr dicke Stellen des Fettdeckels etwas dünner schneiden – 5-10 mm dürfen aber stehen bleiben. Den Knoblauch waschen und ungeschält leicht anquetschen. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Zweige mit der Küchenschere in grobe Stücke schneiden.

---

4. Die Kartoffeln waschen und dabei so sauber bürsten, dass man die Schale mitessen kann. Kleine Kartoffeln längs halbieren, große vierteln, mit den Schnittflächen nach oben auf das Backblech legen.

---

5. Das Roastbeef kräftig salzen. 2 EL Öl in einer schweren, ofenfesten Pfanne erhitzen. Darin das Fleisch bei starker Hitze ca. 5 Min. rundherum anbraten.

---

6. Die Kartoffeln mit dem restlichen Öl beträufeln, salzen. Das Roastbeef zwischen die Kartoffeln aufs Blech legen und in ca. 40 Min. rosa (medium) braten. Dabei nach 20 Min. die Kartoffeln wenden oder einfach durchmischen, Knoblauch und Rosmarin dazugeben.

---

7. Roastbeef aus dem Ofen nehmen, mit dem Pfeffer würzen und auf eine Platte legen. Mit Alufolie zudecken und 10 Min. ruhen lassen. Falls die Kartoffeln noch nicht goldbraun und knusprig sein sollten, kurz im Ofen weiterbraten, während das Fleisch ruht.

8. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben ganz leicht salzen und mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten, servieren. Das Roastbeef schmeckt pur, es passt aber auch eine Sauce béarnaise dazu.