

Kräuterfleisch „Provence“



Zutaten

1 kg Roastbeef oder
Schweinebraten
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Kräuterkruse:

2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 EL scharfer Senf

2-3 EL frische Kräuter,
z.B. Petersilie, Minze,
Zitronenmelisse,
Liebstöckel, Thymian
2-3 Blättchen Majoran
2 Blättchen Rosmarin

Zubereitung

Fleisch mit den Gewürzen einreiben

schälen, zerdrücken
schälen, fein hacken
mit Knoblauch und Zwiebel mischen

mit der Senfmasse mischen

Das Roastbeef in den Bräter legen, mit der Kräuterpaste bestreichen, in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und 30 Min. bei 250°C garen. Schweinefleisch benötigt eine Garzeit von 60-80 Min.