

## Roastbeef rosa

Rezept von Karl-Friedrich und Ute Roth, Landgasthof „Zum Bogen“, Gründau  
Rothenbergen

### Zutaten:

Roastbeef  
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß  
Butterschmalz

### Zubereitung:

Vom Roastbeef die Sehnen entfernen, aber das Fett daran lassen. Kräftig würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß.

Stark in Butterschmalz von allen Seiten anbraten bis das Fleisch richtig braun ist. Im Ofen bei 80°C ca. 1,5 Stunden weiterbraten (Kerntemperatur von 56 – 58°). 10 Minuten ruhen lassen. In dünne Scheiben schneiden.