



### Roastbeef mit Kräutern

#### Zutaten:

600g Roastbeef  
1/2 Bund Petersilie  
1/4 Bund Thymian  
2 Knoblauchzehen  
1 Bio-Zitrone  
1 TL Oregano, getrocknet  
Butterschmalz zum Braten  
1 EL Senf  
1 Paprika, grün  
1 Zwiebel, rot  
600ml Gemüsefond  
1 EL Tomatenmark  
200g Reismudeln  
Salz, Pfeffer zum Würzen

#### Zubereitung:

Petersilie und Thymian abwaschen und trocken tupfen. Beides fein hacken. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken. Bio-Zitrone abwaschen und die Schale fein abreiben. Petersilie, Thymian, Knoblauch, Zitronenschale und Oregano vermengen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Roastbeef abwaschen und trocken tupfen. In einer großen Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Roastbeef von allen Seiten scharf anbraten. Roastbeef auf ein Backrost setzen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Auf die untere Schiene ein Backblech mit Backpapier als Tropfschutz einschieben. Rostbeef in der mittleren Schiene einschieben. Ca. 25 Min. backen. Nach 25 Min. das Roastbeef aus dem Ofen holen. Mit Senf bestreichen. Kräutermischung drauf verteilen. Weitere 20 Min. im Ofen garen. Paprika abwaschen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Gemüsefond in einem kleinen Topf aufkochen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebel anschwitzen. Reismudeln, Paprikawürfel und Tomatenmark hinzugeben. Alles kurz weiter anschwitzen. Mit der Hälfte des Gemüsefonds ablöschen. Bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis alles verdampft ist. Hin und wieder umrühren. Nun restlichen Gemüsefond hinzugeben. Erneut unter Rühren einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Roastbeef aus dem Ofen holen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Reismudeln auf Tellern anrichten.