



Roastbeef mit Rucola

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Roastbeef
50 g	Rosmarin
50 g	Thymian
50 g	Rucola
30 g	Dijonsenf
30 ml	Sojasauce



Zubereitung:

Kräuter grob hacken. Senf mit Sojasauce mischen. Das Roastbeef mit der Marinade einstreichen und die Kräuter darüber streuen. Am besten 2 - 3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Das Roastbeef im Bratenkorb indirekt ca. 30 - 50 Minuten grillen (je nach Durchmesser). Kerntemperatur Medium: ca. 60 °C.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit:	10 Min.
Zubereitungszeit:	3 Std.
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Hilfsmittel:	Weber Bratenkorb
Grillzeit:	ca. 30-50 Minuten
Grillmethode:	Grillzeit indirekt