



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Roastbeef aus Normandieweidenrind

Für 4 Personen:

600 g Roastbeef, küchenfertig
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl

Röstgemüse:

100g Karotten
100g Zwiebel
100g Sellerie

- Das Roastbeef mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Röstgemüse in grobe Würfel dazugeben
- Das Roastbeef mit dem Gemüse im vorgeheizten Backofen bei 180 ° 25 Minuten garen (Kerntemperatur 50°). Vor dem Schneiden 20 Min. ruhen lassen.