

Roastbeef mit Kräuterkruste und buntem Pilz - Paprika Cassoulet

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:45 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '1:45 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Alles in einem Bräter, stressfrei, bei Niedrigtemperatur, gelingt immer

Zutaten

- Für das Roastbeef:
- 1 kg Roastbeef, küchenfertig pariert
- 2 El Rapsöl zum Anbraten
- Für die Kräuterkruste:
- 80 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 2 - 3 Tl Senf
- 2 El Rapsöl
- 2 - 3 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, frischer Thymian, Rosmarin, 1/2 gehackte Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Pilz - Paprika Cassoulet:
- 200 g Schalotten oder gleichmäßig kleine Zwiebeln, in groben Spalten
- 250 g gelber Paprika, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Stücken
- 250 g gelber Paprika, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Stücken
- 250 g fische Pilze nach Marktlage wie:
- Steinchampignons, Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, geputzt, gesäubert
- 8 - 10 kleine Kirschtomaten ohne Blüte
- Etwas Rapsöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Roastbeef herzhaft salzen und pfeffern und in einem ausreichend großen Bräter in heißem Öl von allen Seiten anbraten.

Schritt2

Farbe nehmen lassen, bei Niedrigtemperatur, in den auf 100 ° C vorgeheizten Backofen, für 105 min. schieben.

Schritt3

Ohne Umluft, die Kerntemperatur sollte nicht mehr als 65 ° C erreichen, dann ist man auf der sicheren Seite.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Semmelbrösel mit 2 El Öl, dem Senf und den Kräutern mengen, salzen und pfeffern. Flach auf Küchenfolie geben, überschlagen und mit einem Rollholz ca. 1 cm gleichmäßig dick ausrollen. Für 20 min. ins Tiefkühlfach legen.

Schritt5

30 min. vor Ablauf der Brat Zeit zunächst die Zwiebelspalten und die Paprikastücke zum Roastbeef geben. Würzen und im eigenen Bratensaft "bissfest" mit braten.

Schritt6

Nach weiteren 10 min die Pilze zufügen, verrühren, mit schmoren. In den letzten 5 min. die Kirschtomaten dazu geben.

Schritt7

Den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze hoch fahren.

Schritt8

Das Fleisch heraus nehmen und die zugeschnittene Kräuterkruste darüber legen und Alles 4 - 5 min. goldbraun überkrusten; vor dem Tranchieren etwas ausruhen lassen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** alles in einem bräter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-mit-kraeuterkruste-und-buntem-pilz-paprika-cassoulet/>