

# ROASTBEEF MIT PFEFFERMINZTEE

---

## Zutaten (6-8 Portionen)

- 2 TL [Pfefferminztee](#)
- 2 TL [Nanaminze](#)
- 1,5 kg Roastbeef
- 2 EL Butter
- 200g Schlagrahm
- 300g Naturjoghurt
- 2 EL Obstessig
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL [Weisser Bergpfeffer](#)

Zu Beginn den Fettrand des Roastbeefs abtrennen und etwa eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen. Währenddessen Pfeffer zermahlen und das Fleisch damit ummanteln. Das Roastbeef kurz von allen Seiten in Butter(schmalz) anbraten und danach in den vorgeheizten Ofen geben. (120°C, 90 Minuten Bratzeit). Nun die cremige Pfefferminzsauce zubereiten: Dafür kleine Minzblätter zusammen mit Schlagrahm pürieren und gut mit dem losen Pfefferminztee, Naturjoghurt, Essig und Salz vermengen.

*LaCucina*

