

Roastbeef mit Röstkartoffeln und Wurzelgemüse

Zubereitet mit: Knorr

ca. 80 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 2 TL Knorr Bio Gemüse Bouillon Glas 5,5 L
- 2 1/2 EL Rotweinessig
- 1 EL gehackter Thymian
- 1 EL gehackter Oregano
- 1/4 TL Jodsalz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 400 g kleine Kartoffeln
- 120 g rote Zwiebel
- 200 g Petersilienwurzeln
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Rote Bete
- 200 g Karotten
- 600 g Roastbeef Fleisch
- 6 EL Olivenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2217 kJ
Energie (Kilokalorien):	530 kcal
Fett:	28 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	38 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Knoblauch schälen und hacken. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Zitrone auspressen. 100 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Knorr Bio Gemüse Bouillon einrühren.

Rotweinessig, Knoblauch, Zitronenschale und-saft, Kräuter und Pfeffer zufügen und untermischen. Marinade beiseitestellen.

3. Kartoffeln waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und vierteln. Gemüse schälen und in Stücke schneiden.

4. Eine große Bratpfanne (backofengeeignet) auf mittlerer Stufe erhitzen und Olivenöl hineingeben. Das Fleisch mit 1/4 TL Salz und Pfeffer würzen und zuerst auf der Fettseite anbraten, wenden und goldbraun auf der Fleischseite anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

5. Gemüse und Kartoffeln in der Pfanne im Bratfett ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch wieder in die Mitte der Pfanne geben und die Kartoffeln und das Gemüse darum herum verteilen. Marinade über das Fleisch und die Kartoffel-Gemüse-Mischung gießen und in den Ofen schieben.

6. Im vorgeheizten Backofen 45-55 Minuten garen, das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 58 Grad (medium) erreichen. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

Tipps zu diesem Rezept

Gemüse nach Belieben verwenden, auch lecker mit Kürbis, Süßkartoffel, Pastinake, Schwarzwurzel, Steckrübe oder Lauch. Zum Schälen der Rote Bete Einmalhandschuhe tragen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen