

Roastbeef-Marinade (Grundrezept)

Für 1,2 kg Roastbeef

Zutaten

- 1 EL Senf
- 2 EL Aceto Balsamico
- 3 EL Rotwein
- 5 EL Bratcrème
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 ½ TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 ½ TL Thymian, fein gehackt
- 1 ½ TL Pfefferminze, fein geschnitten

Zubereitung

1. Senf und alle Zutaten verrühren.
2. Fleisch damit bestreichen.
3. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.

Tipps & Tricks

Marinieren geht am einfachsten und saubersten in einem Gefrierbeutel.