

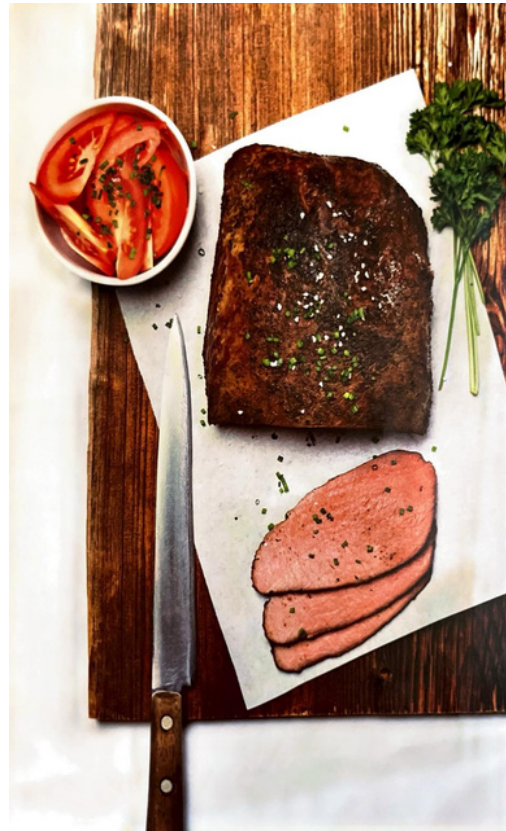
HUFT - ROASTBEEF

mit Kräuterbutter

- 800 g Huft
- **Fleischgewürz**
- 2 El Bratbutter

Kräuterbutter

- 80 g weiche Butter
- 1 Bund frische Kräuter (z.B. Thymian, Petersilie, Oregano, Kerbel)
- Salz und Pfeffer
- einige Tropfen Worcestersauce



-
- Das Fleisch rundum würzen und in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten.
 - In eine gut gefettete Gratinform geben und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen etwa 2½ Stunden niedergaren.
 - Für die Kräuterbutter die Butter schaumig rühren.
 - Alle Kräuter sehr fein hacken, zur Butter mischen und mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Worcestersauce abschmecken.
 - Die Kräuterbutter in einen Spritzsack füllen und Rosetten spritzen, kühl stellen.
 - Kurz vor dem Servieren die Backofentemperatur auf 220 Grad erhöhen und das Fleisch etwa 5 Minuten heiss werden lassen.
 - Fleisch in Tranchen schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Kräuterbutter servieren.

Dazu passen

Kartoffelkroketten oder Kartoffelgratin

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.