



Roastbeef vom Pferd

Zutaten für 4 Personen:

- 1kg Pferde-Entrecôte
- Fett oder Öl
- Fleischgewürz oder Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit Fett oder Öl einreiben , gut würzen und anschliessend in eine feuerfeste Form legen.

Backofen auf 200° C vorheizen. Das Fleisch ca. 20 Minuten braten (max. 30 Minuten). Nach der halben Bratzeit das Fleisch einmal wenden.

Nach der Bratzeit das Fleisch in Alufolie einwickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

In ca. 1 cm dicke Tranchen aufschneiden und servieren.

Beilagen:

Als mögliche Beilagen eignen sich z.B. Gratin Dauphinoise, frisches Gemüse sowie eine Sauce Bernaise.

Wir wünschen Ihnen „en Gueta“!