

RINDERBEIRIED ROSA GEBRATEN MIT OFEN-GEMÜSEBRÄTLINGEN UND PAPRIKA- CHILIMARMELADE



ZUTATEN:

1500g Rinderbeiried vom Almo
a´100,Olivenöl
Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle
1El Senf

Ofen-Gemüsebrätlinge

1000g kleine Kartoffeln
500g gemischtes Gemüse
(Paprika rot/grün, Zucchini, Karotten,
gelbe Rüben usw.) gefällig geschnitten
Salz, Pfeffer,
Knoblauch, Rosmarin, Thymian
Olivenöl
1 Glass Paprika- Chilimarmelade

Zubereitung:

Die Rinderbeiried mit Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle und Senf würzen und in Olivenöl beidseitig anbraten. Im Backofen (Programm Sanft garen einstellen) (80-90°) auf eine Kerntemperatur 58°-60° rosa garen.(ca. 20-30 Minuten).