

## Roastbeef vom Pferd

### Man braucht für 4 Personen:

1 kg Pferde Entrecôte  
Salz, Pfeffer  
ein wenig Öl



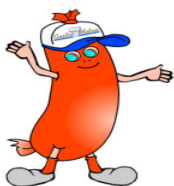
### Zubereitung

Das Fleisch mit dem Öl einreiben gut würzen und in eine feuerfeste Form legen.  
Backofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 20 Min. braten (max. 30 Min.)  
nach der halben Bratzeit das Fleisch wenden.

Nach dem Ende der Bratzeit das Fleisch in Alufolie einwickeln und ca. 5 min  
ruhen lassen.

In Tranchen schneiden und servieren.

Als beilagen passt: Sauce Bearnaise, Gratins Dauphinoise und frisches Gemüse



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"