



Rachs
KOCHWERK

saftiger
Rollbraten
mit gegrilltem
Gemüse



**RACHS IDEEN
FÜR JEDEN ANLASS**

saftiger Rollbraten mit gegrilltem Gemüse



Gesamt: ca. 1 ½ Stunden
Garzeit: ca. 45 Minuten



6-8 Personen



mittel

Zutaten:

1,5 kg küchenfertigen Rollbraten
1 kg festkochende Kartoffeln,
geviertelt
300 g Möhren, in breite Streifen
2 Rote Beten, gewürfelt
2 rote Zwiebeln, grob gewürfelt
2 Knoblauchknollen, halbiert

Für die Marinade:
3 EL Senf
2 EL Sojasauce
2 EL Honig
2 Knoblauchzehen,
fein gehackt
1 TL Rosmarin, getrocknet

Aus dem Vorratsschrank:

Olivenöl, getrockneter Thymian, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Heize deine Rachs KOCHWERK Variokammer-Heißluftfritteuse ohne Trennwand auf 180 °C vor.
2. Mische die Zutaten für die Marinade und bestreiche den Rollbraten großzügig damit.
3. Vermische das Gemüse mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer und leg es mit dem Rollbraten in die XXL-Zone der Heißluftfritteuse.
4. Alles ca. 45 Minuten garen, bis der Rollbraten goldbraun und das Gemüse zart ist. Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
5. Lass den Rollbraten etwa 10 Minuten ruhen, schneide ihn in Scheiben und serviere alles zusammen mit dem Gemüse.

Tipp: Für ein neues Geschmackserlebnis kannst du auch die Kartoffeln gegen Süßkartoffeln tauschen.

Guten Appetit!

Mehr Inspiration und weitere Produkte findest du unter:
www.rachskochwerk.com