

Roastbeef bei 80 Grad

Das Roastbeef wird bei 80 Grad Celsius langsam gegart, so bleibt das Fleisch besonders zart und saftig. Ein köstliches Rindfleisch Rezept für das nächste Festtagsessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5,3 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

2.5 kg	Roastbeef
100 g	Butterschmalz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Roastbeef mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Den Ofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das **Roastbeef** rundum 20 Minuten lange anbraten.
4. Danach das Fleisch auf den Backofenrost legen und in den Ofen schieben. Darunter eine Fettpfanne einschieben da ein wenig Bratensaft austritt, damit der Ofen nicht verschmutzt.
5. Das Rindfleisch 5 Stunden im Ofen garen.

Tipp

Mit Fleischthermometer sollte die Kerntemperatur an Ende der Garzeit 58 °C betragen. Zum Roastbeef schmeckt eine Rotwein-Schalotten Sauce, Bratkartoffel oder Kartoffelpüree mit Gemüse. Der beliebte Rinderbraten schmeckt kalt serviert auch wunderbar.