Roastbeef

Ein leckeres Rezept: So wird Roastbeef außen knusprig und innen schön saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

2 kg	Roastbeef
2 EL	Ghee (alternativ Butterschmalz oder Öl)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Um das **Roastbeef** richtig zuzubereiten, das Fleisch zunächst parieren und den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Die obere Fettschicht am Fleisch vorsichtig mit einem scharfen Messer in beide Richtungen diagonal einschneiden, so dass ein Rautenmuster entsteht. Achtung, dabei sollte man nicht bis ins Fleisch schneiden!

3. Ghee (alternativ Butterschmalz oder Öl) in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Fleisch in einer großen Auflaufform oder einer anderen feuerfesten Schale in den Backofen stellen und die Temperatur auf 160°C reduzieren. Die Garzeit hängt davon ab, wie dick das Fleischstück ist. Deshalb muss man regelmäßig mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur des Fleischs kontrollieren.

5. Sobald die Kerntemperatur 50°C beträgt (etwa nach 35-45 Minuten), wird der Ofen ausgeschaltet. Das Fleisch bleibt aber weiterhin im Ofen. Erst wenn eine Kerntemperatur von

57°C (etwa nach 10-15 Minuten) erreicht ist, das Fleisch herausnehmen.

6. Nach Belieben das warme Fleisch in dünne Scheiben schneiden und anrichten oder das Roastbeef erst abkühlen lassen und dann dünn aufschneiden und servieren.

Tipp

Traditionell wird Roastbeef mit Remoulade oder Kren serviert.