Roastbeef richtig braten

Wie kann man ein Roastbeef richtig braten? In diesem Rezept wird es Schritt für Schritt erklärt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

1 kg	Roastbeef
2 Stk.	Rosmarin Zweige
3 Stk.	Thymianzweige
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Pfeffermischung
60 ml	Olivenöl
	Salz
50 g	Butterschmalz
	Alufolie
	Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Um ein Roastbeef richtig braten zu können, muss zuerst alles gut vorbereitet werden: Mit einem scharfen Messer die Sehnen vom Fleisch entfernen und ein Drittel der dicken außenliegenden Fettschicht wegschneiden. Das restliche Fett bleibt dran und wird vorsichtig rautenförmig eingeschnitten. Darauf achten, nur in das Fett und nicht in das Fleisch zu schneiden.

2. Die Knoblauchzehen mitsamt Schale halbieren. Rosmarin und Thymian unter fließendem Wasser waschen, trockenschütteln und die Nadeln und Blättchen abzupfen, anschließend grob hacken. Die Pfeffermischung in den Mörser geben und leicht zerstoßen.

3. Das vorbereitete Fleisch in einen Gefrierbeutel mit Zip-Verschluss geben. Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Pfeffermischung, halbierte Knoblauchzehen zum Roastbeef geben. Den Beutel fest verschließen und leicht schütteln. Das Ganze für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank

marinieren lassen.

4. Nach der Ruhezeit das Fleisch aus dem Beutel nehmen und auf einen Teller legen, von allen Seiten mit Salz würzen und noch 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. Dann das Butterschmalz in einen Bräter oder eine große Pfanne geben und gut vorheizen. Das Roastbeef von jeder Seite 2 bis 3 Minuten scharf anbraten, sodass es eine schöne goldbraune Kruste bekommt. Das Backrohr auf 100 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Lagen Alufolie auf einem Backblech ausbreiten.

5. Das angebratene Roastbeef auf das Backblech platzieren, die Alufolie an den Rändern umknicken, sodass sie die Form einer Schale bekommt. Die Marinade mit den Kräutern aus dem Gefrierbeutel gleichmäßig über das Fleisch gießen. Das Blech auf die mittlere Ofenschiene schieben und das Fleisch je nach Größe und gewünschter Garstufe 60 bis 90 Minuten garen. Mit einem Fleischthermometer kontrolliert sollte die Kerntemperatur 54-56 C° betragen. Anschließend das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden (quer zur Faser) und mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Für ein richtig gebratenes Roastbeef sollte man kein zu kleines Stück Fleisch wählen, es kann sonst schnell trocken werden. 1 Kilo Fleisch sollte es schon sein.