

Roastbeef

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 6 Std. /

Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: ca. 706 kcal

Zutaten

2 1/2 kg Roastbeef
100 g Butterschmalz
Salz und Pfeffer

8 Portionen

Roastbeef salzen und pfeffern, dann in dem Butterschmalz 20 Minuten (Wichtig!!!!) scharf rundherum anbraten. Danach auf den Backofenrost legen - die Luft muss frei zirkulieren können, und 5 - 6 Std. bei konstanten 80 Grad Celsius garen. Eine Fettpfanne verhindert, dass der wenige Bratensaft der austritt den Ofen verdreckt. Wichtig sind wirklich das lange, scharfe Anbraten und die konstante Temperatur!

Die Zeit ist dann eher nebensächlich: Eine halbe Stunde mehr oder weniger macht gar nichts. Das Fleisch ist butterweich, durchgängig rosa und sehr würzig.

Unsere Empfehlung 52-54°C Kerntemperatur.

Dazu gibt es bei uns Gratin und Salat oder Gemüse. Da kein Bratensaft entsteht, helfe ich mir mit Bratenjus aus dem Supermarkt und rühr mir eine leckere Rotweinsauce an.

Bei uns gibt es das traditionell am Heiligabend, da kann die Bescherung auch länger dauern!