

Roastbeef

Roastbeef

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [11.07.2007](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten / Zubereitung:

Roastbeef
Pfeffer aus der Mühle
Salz

das Fleisch damit rundum einreiben

6 EL Öl oder Bratbutter

im Brattopf im vorgeheizten Ofen bei 250 ° C sehr heiss werden lassen. Das Fleischstück vorsichtig hineinlegen, Oberseite mit dem heissen Öl bepinseln, während ca. 10 Minuten anbraten, bis das Fleisch eine leichte Kruste hat. Wenden, wiederum kräftig anbraten. Dann die Hitze auf 220 ° C. reduzieren. Das Roastbeef von Zeit zu Zeit mit dem Bratfett übergiessen. Bratzeit nach dem Anbraten: ca. 35 – 40 Minuten (à point) (Fleischthermometer 58 - 60 ° C.). Das Roastbeef vor dem Aufschneiden leicht zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen; so behält das Fleisch seine schöne rosa Farbe.

(Daran denken, dass die Temperatur des Fleisches beim Ruhenlassen noch um einige Grade ansteigt, deshalb das Roastbeef bei 58 ° C herausnehmen)