



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Roastbeef

Zutaten für 6 Personen

Zubereiten: ca. 20 Min. / Garen: ca. 2.5 h

1.2 kg Roastbeef vom Schweizer Rind

2 EL Öl

4 Zweige Rosmarin

60 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1 Roastbeef 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
Backofen mitsamt der ofenfesten Form auf 80 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2 Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wird wie Wasser, Roastbeef mit der fettigeren Seite nach unten hineinlegen. Während ca. 3 Minuten rundum anbraten, bis es schön goldbraun ist. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt.
- 3 Fleisch in die vorgewärmte Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. An der dicksten Stelle Fleischthermometer hineinstecken, sodass die Spitze etwa in der Mitte des Roastbeefs ist.
- 3 Butter und Rosmarinzweige auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Thermometer auf 55 °C einstellen.
- 3 Nach ca. 2,5 Stunden sollte das Roastbeef die gewünschte Kerntemperatur von 55 °C erreicht haben. Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und sofort servieren.

Dazu passen eine leichte Tatarsauce und Baked Potatoes.

