

METZGEREI mit Leidenschaft

feißt

Weil's gut sein soll!

Roastbeef medium



Zutaten für 4 Personen

1,000 kg Roastbeef

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Eßl. Olivenöl zum anbraten

- Vor Beginn Ofen auf 80 Grad Umluft einstellen.
- Das Roastbeef rund herum mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Das Öl erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten auf die gewünschte Farbe anbraten.
- Das Roastbeef auf ein Backblech legen und etwas Knoblauch und Thymian dazulegen.
- Das Kernthermometer mit der Spitze in den Mittelkern des Roastbeefs einstechen.
Das Roastbeef im Backofen bei 80 Grad Umluft bis 60 Grad im Kern garen.
- Garzeit: ca. 1,50 Stunden. Danach 10 bis 15 Minuten im geschlossenen Ofen „ruhen“ lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Als klassische Beilagen empfehlen wir: frisches Gemüse, Kartoffelgratin, Rotwein-Schalottensauce oder Sauce Bernaise.

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!