

Roastbeef Gourmetbraten

Zutaten für 4 – 6 Personen:

1 kg Roastbeef
Salz, Pfeffer
1 EL Öl
½ Bund Thymian
2 EL Butter

Zubereitung:

Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Dann von Sehnen und Fett befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einreiben. Gewürztes Roastbeef auf den Rost legen und nach vorgegebener Einstellung braten.

Einstellung DGC:

*Automatikprogramm Gourmet-Braten
Automatikprogramm >> Fleisch>>Rind>>Roastbeef>>Gourmet-Braten*

Sobald das Roastbeef fertig gebraten ist (2 – 3 Stunden) Thymian waschen und trocken schütteln. Die Butter in einer Pfanne oder auf dem Tepanfeld aufschäumen lassen, Thymian und Rinderfilet einlegen und 1 Minute darin wenden.

Wenn kein Gourmetbraten – Automatikprogramm vorhanden ist, kann das Roastbeef folgendermaßen gebraten werden:

Den Backofen auf 85 ° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl rundum kräftig anbraten. Das Fleisch auf dem Rost im Backofen auf der 2. Schiene von unten 2-3 Stunden rosa garen. Ein Backblech als Auffangschale unter den Rost schieben. Mit dem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen – sie sollte 55 – 60 ° C betragen.