

Roastbeef am Stück bei 80 °C



Zutaten für 4 Personen:

800 g Roastbeef
Kräuter nach Belieben (Rosmarin, Provence, Thymian...)
Knoblauchgranulat oder Knoblauchzehe
Grillgewürz
n. B. Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 80° vorheizen. Auflaufform auf 80° anwärmen, Roastbeef Zimmertemperatur annehmen lassen.

Das Fleisch mit den Gewürzen einreiben, in die Auflaufform geben. Nach Belieben einen Rosmarinzweig und Zwiebeln dazulegen. In den Ofen schieben.

Ein Fleischthermometer in die Mitte des Bratenstückes stecken.

Das Fleisch ist medium, wenn die Kerntemperatur 56 Grad beträgt (etwa 2 1/2 Stunden).

Bei offener Ofentür noch 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann in Scheiben schneiden und anrichten.

