



Niedertemperatur Roastbeef

Zutaten für 4-6 Personen:

1 kg Roastbeef am Stück
(z.B. Charoluxe)

Gewürzmischung:

Senfkörner

Salz & Pfeffer

Paprika edelsüß

Knoblauchpulver

2 EL Brauner Zucker

Zubereitung Roastbeef

Das Roastbeef mit der Gewürzmischung einreiben und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag 2 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Roastbeef auf einen Rost legen (am besten in einen Bräter, damit der Fleischsaft nicht auf die Schamottesteine tropft) und auf die gewünschte Kerntemperatur von 50-52° C bringen (Dauer ca. 2 Stunden, schön rosa).

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und für 15-20 Minuten in Alufolie gewickelt ruhen lassen (am besten in einer Thermobox). Dünn aufgeschnitten, mit frischen Seelen aus dem Holzbackofen, ein Hochgenuss!

Wichtig:

Die Temperatur des Ofens darf nicht über 140° C sein, da sonst der Zucker verbrennt und bitter wird!



Im Holzbackofen:
Bei 110-120° C einschießen.
Garzeit 2 Stunden.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 120° C,
Unterhitze 100° C.
Nach dem Einschießen Ofen ausschalten und 2 Stunden braten.