

ROASTBEEF AM KNOCHEN GEGART

4-6 Portionen

von Gerhard

ZUTATEN

1,5 kg Roastbeef am Knochen
(mindestens 2 Wochen gereift)

In der Filiale vorbestellen und vorbereiten lassen: Das Roastbeef entlang des Mittelknochens bis zu den Wirbelknochen einschneiden lassen, das dicke Rückenfett und die darunterliegenden Sehnen entfernen und nur eine dünne Fettschicht auf dem Fleisch lassen.

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL mittelscharfer Senf
- frisch gemahlener grober Pfeffer
- Meersalz
- 100 ml Pflanzenöl
- 4 EL Butterschmalz
- 100g Butter



ZUBEREITUNG

1. Das **Fleisch** kalt abbrausen und trockentupfen, die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.
2. Das **Roastbeef** mit Senf, grobem Pfeffer und Knoblauch einreiben, einen Zweig Rosmarin zwischen Knochen und Fleisch legen und das Ganze zugedeckt im Kühlschrank 12- 24 Std. ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag: Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
4. Das **Fleisch** salzen und danach in einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und das Roastbeef darin von allen Seiten kräftig anbraten.
5. Das **Fleisch** auf einem Rost über einer Fettpfanne in den Ofen schieben und etwa 3 Std. braten. Dabei darauf achten, dass die Kerntemperatur 54 Grad nicht übersteigt.
6. Anschließend das **Fleisch** aus dem Ofen nehmen in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort etwa 10 min. ruhen lassen.
7. Zwischenzeitlich vom Rosmarin und Thymian die Nadeln bzw. die Blätter abzupfen, in einer Pfanne die Butter zerlassen, die Kräuter zufügen und das **Roastbeef** noch einmal von allen Seiten nachbraten.
8. Schließlich das **Roastbeef** aus der Pfanne nehmen, quer zur Faser in Scheiben schneiden und z.B. mit Salat und Brot servieren.

GUTEN APPETIT!

FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

