



Elbweiderind Rezepte

10 Roastbeef-Braten

Zutaten für 4-6 Personen:

Ca. 800-1200g (mind. 14 Tage gereift) Roastbeef am Stück

Für die Fleischwürzung:

Salz

Pfeffer

(gern eine Knoblauchzehe)

Mire Poix (Röstgemüse):

2 Karotten

1 weiße Petersilienwurzel

Eine 1cm dicke Scheibe Knollensellerie

1 Lauchstange

2 Knoblauchzehen

Jeweils ein paar Zweige Rosmarin und Thymian

Salz

Halbes Weinglas trockener Weißwein

Halbes Glas kaltes Wasser

Zum Anbraten:

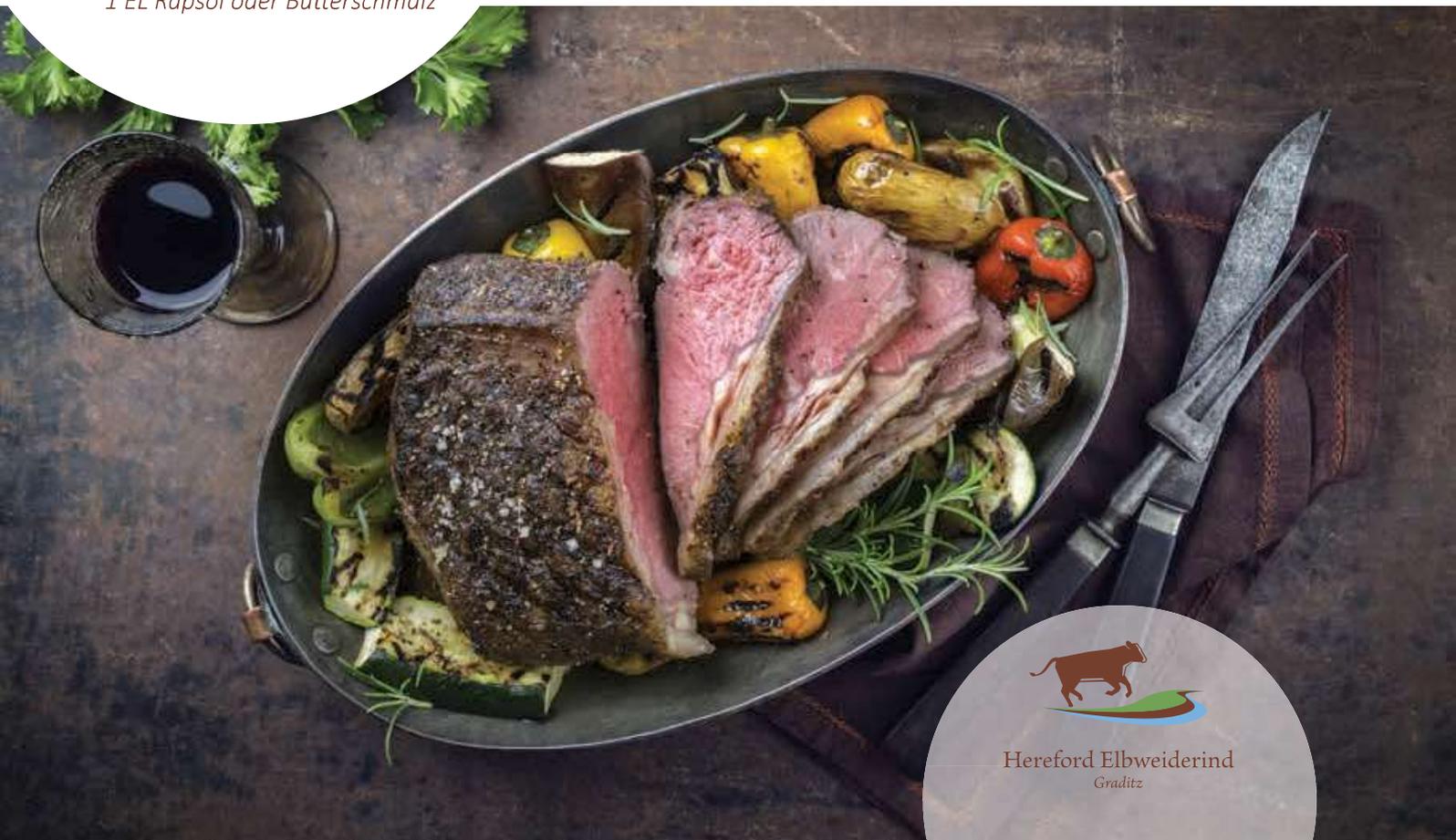
1 EL Rapsöl oder Butterschmalz

Für die Zubereitung wird die obere Speckseite mit einem Messer leicht rautenförmig eingeschnitten, aber nur so tief, damit das darunter liegende Rindfleisch nicht angeritzt wird. Roastbeef auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Knoblauchzehe einreiben.

Das Gemüse putzen, waschen, in grobe Stücke schneiden. Knoblauch in dünne Scheibchen schneiden. 1 EL Öl oder Butterschmalz in einem Bräter erhitzen.

Das Roastbeef mit der Fettschicht nach unten zuerst im heißen Fett etwa 3 Minuten anbraten, dabei nach der Hälfte der Zeit die Temperatur etwas zurück schalten, damit die Speckschicht brutzelbraun wird. Das Roastbeef vorsichtig wenden und die anderen Seiten ebenfalls anbraten. Den Roastbeef-Braten aus dem Bräter der Pfanne nehmen und auf einem Teller zwischengelagern, dabei mit etwas abdecken.

Die vorbereitete Gemüsemischung im restlichen Fett in dem zuvor benutzten Bräter geben und das Gemüse unter Wenden schön goldgelb anschmoren. Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Kräuterzweiglein darüber legen. Den Pfanneninhalte einmal aufkochen, danach bei etwas zurück gedrehter Heizstufe das Gemüse noch etwa 8 – 10 Minuten langsam weiter schmoren.



Hereford Elbweiderind
Graditz

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen und das warm gehaltene Roastbeef mit der Speckseite nach oben in den Bräter legen, den ausgetretenen Bratensaft über den Braten gießen. Nun den Braten bei 180°C , mit Ober/Unterhitze etwa 25 Minuten im Backofen braten. Den Roastbeef-Braten mit dem Bratenfett dünn einpinseln.

Die Backofen Temperatur auf 100°C zurück schalten und weitere 10 Minuten braten.

Zuletzt die Backofentemperatur auf 60°C zurück schalten, das Roastbeef nochmals dünn mit dem Buttergemisch einpinseln und gut 10- 15 Minuten nachziehen lassen.

Bei 60°C kann man nun das Roastbeef vor dem endgültigen Servieren auch noch bis zu einer halben Stunde, ohne dass es weiter durchgart, liegen lassen.

Den Bratensaft vom Gemüse abgießen, mit etwas Wasser und Wein strecken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit 1 TL Speisestärke in etwas (kalter) Flüssigkeit aufgelöst leicht andicken.

Den Roastbeef Braten aus der Röhre nehmen, mit einem scharfen Messer in dünnere Scheiben geschnitten zusammen mit der Jus, Rosmarinkartoffeln, oder einem Kartoffelgratin und einer großen Schüssel grünem Salat servieren.

Dabei kann man auch noch die nun im Geschmack besonders würzige mitgegarte Gemüsemischung als pikante Gemüsebeilage hinzu legen, oder bei einer anderen Gelegenheit zusammen mit Pellkartoffeln oder einer Scheibe Brot als leckere geschmackvolle Gemüsemahlzeit genießen.

Tipp:

Ein Roastbeef Braten ist perfekt gebraten, wenn er außen schön braun, aber im Inneren noch leicht rosa, aber nicht roh ist.

Die oben angegebene Bratenmenge in nicht zu dicke Scheiben aufgeschnitten ist für 4 Personen eine üppige Fleischmenge, weshalb das Roastbeef ohne weiteres auch auf 6 Portionen aufgeteilt ausreichend ist.

Dieser Roastbeef-Braten schmeckt sowohl warm aber auch in kaltem Zustand in dünnere Scheiben aufgeschnitten zusammen mit Tatarensauce oder fruchtiger Cumberland besonders fein.

