

Roastbeef bei 80 Grad

Für 8 Portionen

2 $\frac{1}{2}$ kg Roastbeef 100 g Butterschmalz Salz und Pfeffer

Roastbeef salzen und pfeffern, in Butterschmalz 20 Minuten scharf rundherum anbraten. Danach auf den Backofenrost legen - die Luft muss frei zirkulieren können, und 5 - 6 Std. bei konstanten 80 Grad Celsius garen. Eine Fettpfanne fängt den wenig austretenden Bratensaft auf. Wichtig sind das lange, scharfe Anbraten und die konstante Temperatur. Eine halbe Stunde mehr oder weniger macht nichts. Das Fleisch ist butterweich, durchgängig rosa und sehr würzig. Dazu empfiehlt sich Gratin und Salat oder Gemüse. Da nur sehr wenig Fleischsaft austritt, empfiehlt sich eine Rotwein-Soße.

NN am 16. Februar 2003