

Roastbeef Gourmetbraten

Zutaten

Für 4 - 6 Portionen

1 kg Roastbeef/ Beiried
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
Ev. einen Zweig Rosmarin oder Thymian
Dijon Senf zum Bestreichen

Zubereitungszeit

10 Minuten

Garzeit

81 - 235 Minuten

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

1. Automatikprogramm "Fleisch - Rind - Roastbeef - Gourmetbraten" einstellen.
2. Fettpfanne und Rost wie vorgegeben in den DGC geben.
2. Fleisch von den Sehnen befreien, Fettdecke kreuzweise einschneiden. Salz, Pfeffer, Senf und Olivenöl verrühren und das Fleisch damit gut bestreichen. Die Unterseite des Fleisches mit Senf einstreichen und die Kräuter darauf verteilen.
3. Das so vorbereitete Fleisch auf den Rost legen und im vorgeheizten DGC braten.

Tipp: Bei Fleischgrößen zwischen 800 g und 1000 g bei der Garstufe den Balken auf "englisch" stellen, damit das Fleisch nicht zu durch wird. Bei größeren Fleischstücken (oder sehr dicken Fleischstücken) kann auf "medium" gestellt werden.

Einstellungen

Automatikprogramm "Fleisch - Rind - Roastbeef - Gourmetbraten

Oder Manuelle Einstellung für Medium

Combigaren

1. Schritt: Ober und Unterhitze/ 220°C/ 10 Minuten Vorheizen
2. Schritt: Ober und Unterhitze 130° C/ Kerntemperatur 56°C