

"Roastbeef, im Ganzen gegart"

Kategorie: Hauptgang

Zutaten:

Roastbeef:

800 g Roastbeef
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Thymian, Rosmarin

Roastbeef:

Zuerst die Sehnen und gewünschte Abschnitte entfernen.
Eine Pfanne mit etwas Fett erhitzen und den Rücken von allen Seiten anbraten.
Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, pfeffern und salzen. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden und das Fleisch damit einreiben.
Dann Rosmarin und Thymian unter das Fleisch betten und darauf verteilen.
Im Ofen etwa 45-90 Minuten bei 90°C garen (je nach Größe). Bei 58°C Kerntemperatur ist das Fleisch fertig.
Nun nur noch aufschneiden und servieren.