

Rauchiges Roastbeef



- 01 Die Räucherchips mindestens 30 Min. in Wasser einweichen.
- 02 Ingwer und Knoblauch schälen, beides grob zerkleinern und anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten.
- 03 Bunten Pfeffer und Piment bei schwacher Hitze in einer Pfanne rösten, bis es duftet, zur Knoblauch- Ingwer-Paste geben und mittelfein zerstoßen. Chiliflocken, Meersalz sowie Zucker beifügen und vermischen.
- 04 Die Butter in einer Pfanne schmelzen, zur Mischung im Mörser geben und alles gründlich vermengen.
- 05 Roastbeef rundherum mit der Gewürzmischung einreiben.
- 06 Den Grill für indirekte Hitze 140–160° C vorbereiten. Die Räucherchips abtropfen und in die Räucherbox geben. Die Räucherbox auf die Flavorizer Bars stellen (siehe Anleitung).
- 07 Das Roastbeef über die indirekte Hitze legen.
- 08 Einen Kerntemperaturfühler mittig ins Fleisch stecken, den Deckel vom Grill schließen und so lange grillen, bis eine Kerntemperatur von 57° C erreicht ist.
- 09 Für ein kräftigeres Raucharoma können eingeweichte Chips je nach Geschmack nachgelegt werden. Das Roastbeef hin und wieder mit dem Madeira-Wein betupfen.

2.5 kg Roastbeef
20 g Pfefferkörner, bunt, ganz 5 g
Piment, ganz
10 g Ingwer
10 g Knoblauch
2 g Chiliflocken, nach Geschmack
30 g Meersalz, grob
10 g brauner Zucker
80 g Butter
60 ml Madeira-Wein