

Roastbeef vom Drehspieß



Zutaten

1	Roastbeef (am Stück)
	Salz
	Pfeffer
1000 g	Kartoffeln
4	Möhren
4	Zwiebeln

Al Erstes das Roastbeef auf Zimmertemperatur erwärmen lassen. Anschließend parieren und in Form bringen. Dazu schneidest du am besten überschüssiges Fett sowie Sehnen weg. Den Fettdeckel kann man je nach Geschmack dranlassen oder auch weglassen. Doch nicht vergessen: Der Fettdeckel unterstützt wesentlich den Garprozess und lässt das Fleisch nicht austrocknen.

Fleisch von außen mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Rotisserie spießen.

In der Zwischenzeit den Grill auf indirekte Hitze (140 °C) vorheizen. Sobald der Grill Temperatur hat, den Fleischspieß aufsetzen und den Drehspieß einschalten. Eine Gusseisenpfanne unterstellen.

Roastbeef 45 Minuten garen lassen, in der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und vierteln, Möhren ebenfalls schälen und genau wie die Zwiebeln in Stücke schneiden. Gemüse in die Pfanne geben und alles zusammen weiter etwa 40 Minuten grillen, bis das Roastbeef eine Kerntemperatur von etwa 52° bis 53° Grad erreicht hat.

Damit das Roastbeef am Ende eine Kerntemperatur von 55° bis 56° Grad hat, lässt man es noch etwa 15 Minuten ruhen, bevor man es anschneidet. Außerdem können sich die Fleischsäfte während dieser Ruhephase richtig im Fleisch verteilen.