

# Roastbeef am Stück

*Für 2-3 Personen*

## Zutaten:

500 g Roastbeef (mind. 5 cm breit)  
2-3 Schalotten  
1-2 Knoblauchzehen  
1-2 Thymianzweig(e)  
1-2 Rosmarinzweig(e)  
trockener Wermut (Noilly-Prat)  
Butterschmalz (alternativ Öl)  
Butter  
Salz und Pfeffer

*Zubereitungszeit 60 Minuten*

1. Ofen auf 160°C vorheizen. Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Butterschmalz rundherum anbraten und beiseite stellen. Das überschüssige Butterschmalz abgießen.
2. Butter in die gleiche Pfanne geben und Zwiebel und Knoblauch andünsten. Fleisch wieder zugeben und mit Rosmarin und Thymian kurz dünsten. Anschließend mit Wermut ablöschen.
3. Fleischthermometer in das Fleisch stecken und die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und auf der 2. Schiene von unten fertig garen. 10 min bei 160°C, dann den Ofen auf 80°C zurückstellen und ca. 25 min weitergaren bis die Fleischtemperatur 65°C erreicht hat.
4. Fleisch herausnehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 5 Min ruhen lassen. Aufschneiden und mit dem entstandenen Saft servieren.

*Man kann das Fleisch auch zuerst in Öl anbraten und dann etwas Butter zugeben und darin wenden, dann erst in den Backofen stellen.*

*Für beste Qualität sollte das Fleisch vom Metzger ca. 3 Wochen abgehängt sein und nicht vakuumiert.*

*Beilagen: Bratkartoffel, Salat od. Gemüse und Kräuterbutter*

