



Roastbeef (Niedrigtem peraturgaren)

Zutaten

- 1,5 kg Roastbeef
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 2 Stängel Thymian
- 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 4 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Chilipulver

Zubereitung

1. Backofen auf 90°C Ober-/Unterhitze vorheizen (korrekte Temperatur mit einem Backofenthermometer überprüfen).
2. Roastbeef ca. 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, dann waschen und trocken tupfen. Mit Maggi Würzmischung 1 würzen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch darin rundherum scharf anbraten.
3. Thymian und Rosmarin waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Mit THOMY Delikatess-Senf und Chilipulver verrühren. Roastbeef mit der Senfpaste bestreichen. Das Fleischthermometer an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken. Auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 2,5 Std. garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 60-65°C haben. Das Fleisch ist dann rosa. Dazu schmeckt THOMY Les Sauces Béarnaise und Rosmarin-Kartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	1 Gramm
Energie	288 kcal
Fett	12 g
Protein	43 g

🕒 170 Minuten

⊕ 8 Portionen