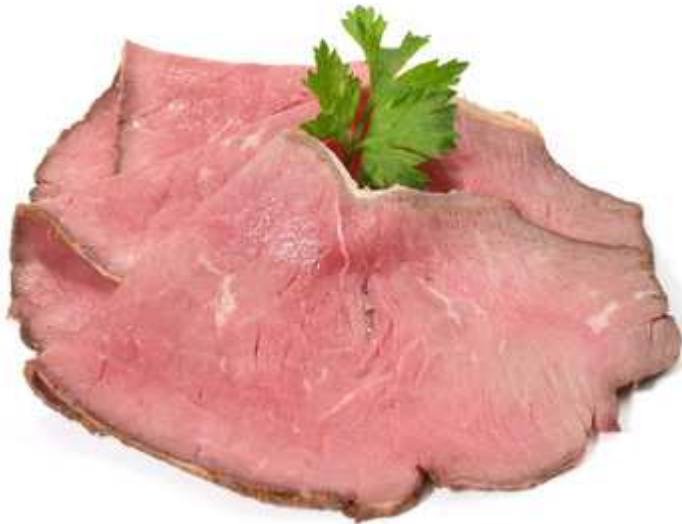


Roastbeef

Roastbeef ist ein besonders edler, hochwertiger Rinderbraten, der sich aber nicht nur im Ofen zubereiten lässt. Der anspruchsvolle Klassiker kann auch als Roastbeef Steak auf den Grill und bereichert garantiert jedes Grillfest. Üblicherweise wird Roastbeef aber bei mäßiger Temperatur im Ofen zubereitet und medium serviert, wodurch die geschmacklichen Nuancen des Fleisches erhalten



bleiben und es unvergleichlich zart wird.

Roastbeef als Steak – gibt es das?

Roastbeef ist die Bezeichnung für den medium gegarten Rinderbraten, der aufwendig über mehrere Stunden hinweg im Ofen zubereitet wird. Der Begriff steht allerdings auch für ein Rückenstück des Rindes, das als Roastbeef bezeichnet wird und aus dem verschiedene Steaks geschnitten werden. Dazu gehören Porterhouse und T-Bone Steaks, Entrecôte Steaks, Rumpsteaks und auch Rib Eye Steaks; sie sind natürlich alle perfekt grilltauglich. Da Roastbeef meistens aus Zwischenrippenstücken besteht, ist das Fleisch sowohl zart als auch fein marmoriert. Es schmeckt dadurch besonders intensiv und ist dennoch von unvergleichlicher Qualität – das macht Roastbeef Steaks zu den beliebtesten Sorten für jedes Grillfest.

Roastbeef zubereiten – wie gelingt es sicher?

Das klassische Roastbeef wird bei mäßiger Temperatur über mehrere Stunden hinweg im Ofen zubereitet. Das Roastbeef Steak dagegen wird gebraten oder gegrillt. Je nach Dicke und Größe des Rindersteaks muss es pro Seite unterschiedlich lange gebraten werden, ein Timer ist zur genauen Einhaltung der Zeitangaben unerlässlich. Wenn das Roastbeef Steak ausreichend auf hoher Hitze gegrillt wurde, haben sich die Poren geschlossen und der Fleischsaft verbleibt im Fleisch, sodass es jederzeit saftig bleibt. Dann wird das Steak in Alufolie gewickelt und etwa die doppelte Zeit wieder auf den Grill gelegt, wobei es eine Temperatur von 80-100°C halten sollte. Dadurch entwickelt sich der Geschmack des Roastbeef Steaks besonders gut und das Steak wird unvergleichlich schmecken. Ein Temperaturmesser ist hierbei eine wertvolle Hilfe, um die Hitze des Grills entsprechend anzupassen.