

Roastbeef

Das Fleisch gut salzen und pfeffern, auf ein Backblech geben und bei 70° C garen, bis eine Kerntemperatur von 55 bis 58 Grad erreicht ist. Bei 1 kg Fleisch dauert das etwa 2 Stunden. Das Fleisch ist dann gar, es fehlt nur noch die Bräune. Dazu das Roastbeef von beiden Seiten in einer Pfanne kurz! braten, bis es braun ist.