

Styria Beef® Rostbraten



6-8 Personen | Zubereitungszeit ca. 3 Stunden:

1,5 kg Styria Beef Beiried
10 dag Pflanzenöl
2 dag Butter

Grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Evtl. 1 TL Grüne Pfefferkörner
Dijon-Senf, Rosmarinzweige



Styria Beef Beiried kräftig salzen und pfeffern, wenn gewünscht mit Dijon-Senf bestreichen und Rosmarinzweigen belegen. Vor dem Grillen 30-40 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten (175° - 190° Grad). Den Braten mit der Fettschicht nach unten auf den Grillrost legen und etwa 1,5 Stunden grillen, bis die Kerntemperatur von 60° Grad erreicht wird (für ein rosa, *medium-rare* Ergebnis). Etwa nach der Hälfte der Grillzeit den Braten wenden.

Tipp: Ist kein Grill- oder Bratthermometer zur Verfügung, um den richtigen Garpunkt des Bratens zu erkennen, sticht man mit einer Nadel bis in die Mitte des Bratens. Danach hält man die Nadel an die Lippe – ist sie lauwarm, so sollte der Kern *medium-rare* sein.

Danach den Braten vom Grill nehmen und mit Alufolie abdecken. 20-30 Minuten rasten lassen. Den Braten in 1,5cm dicke Scheiben schneiden und den Bratensaft auffangen.

Bratensaft: Dieser kann mit der kalten Butter aufgeschlagen und zur Bratenschnitte mit serviert werden.

Den Braten warm servieren. Als Beilagen empfehlen wir Ofenkartoffel, Bratkartoffel.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.

(Quelle: Weber's Grillbibel, www.gu.de)