



» ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1,2 kg Roastbeef (gut gelagert)

MARINADE

4 EL Erdnussöl
 1 EL scharfer Senf
 ½ TL Paprika
 1 MS Curry
 2 EL Worcestershire-Sauce
 1 Stk. Knoblauchzehe fein gehackt
 ½ Bund Rosmarin fein geschnitten
 ½ Bund Thymian fein geschnitten
 1 TL getrocknete Steinpilze, fein zerdrückt
 ca. 1 EL Salz
 frischer Pfeffer

» ZUBEREITUNG

Das Roastbeef mit Haushaltspapier gut abtrocknen. Die Zutaten der Marinade gut vermischen und gleichmässig auf dem Roastbeef verteilen und ca. 1-2 Tage zugedeckt an einen kühlen Ort stellen. Vor dem Grillieren das Roastbeef ca. 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur anklimateisieren lassen (empfehlenswert bei allen grösseren Grilladen). Die Marinade mit einem Messerrücken vom Fleisch entfernen und in einer Schüssel aufbewahren. Die Marinade verbrennt sonst bei der Hitze. Das Roastbeef mit Salz bestreuen, nochmals mit wenig Öl einstreichen und auf den heissen Holzkohle Grillrost legen. Nach ca. 4 Minuten um 90 Grad wenden damit ein schönes Grillmuster entsteht.

Ebenfalls auf der anderen Seite den Grillvorgang wiederholen. Das Roastbeef benötigt ca. 20 Minuten bei 200 Grad. Nach ca. 15 Minuten das Fleisch mit der vorher abgestreiften Marinade wieder rundum bestreichen. Die Temperatur reduzieren, da sonst die Marinade verbrennt. Nach ca. 20 Minuten das Roastbeef vom Grill nehmen und für ca. 15 Minuten an einen warmen Ort (nicht über 100 Grad) stellen, damit das Fleischeiweiss gleichmässig durchziehen kann. Kurz vor dem Servieren das Roastbeef nochmals auf den Holzkohle Grill legen, damit das Roastbeef schön heiss wird.

Tipp: Statt Holzkohle empfehlen wir die CHEF CENTRE Kokosnuss Schalen Pellets