



bewusst Fleisch genießen, mit einem guten Gefühl aus den Händen erfahrener Spezialisten ihres Faches, bei der Metzgerei Hollweck sind Sie hier an der richtigen Adresse



Metzgereifachgeschäft Hollweck
Heidemannstr. 76 · 50825 Köln
Tel.: 0221 - 500 69 450

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do., Fr.: 6:30 Uhr – 18:00 Uhr
Mi.: 6:30 Uhr – 13:30 Uhr
Sa.: 7:00 Uhr – 13:00 Uhr

REZEPTIDEE:

Roastbeef



Zutaten

- * 1kg Roastbeef
- * Salz und Pfeffer
- * n. B. grober Senf
- * n. B. Öl
- * ½ Stange/n Porree
- * etwas Crème de Cassis (Likör)
- * Pfeffer
- * 150 ml Wasser
- * 200 ml Rotwein
- * 2 EL Mehl
- * 3 Lorbeerblätter
- * 3 Wacholderbeere(n)
- * 3 Nelke(n)
- * 3 Sternanis

Für die Jus (Cassis-Jus)

- * 2 EL Tomatenmark
- * 1 Karotte(n)
- * ½ Sellerie
- * 1 Zwiebel(n)
- * 2 EL Butter

Zubereitung

Roastbeef braten:

Das Roastbeef von den Sehnen befreien, damit sich das Fleisch beim Braten nicht zusammenzieht. Von der Fettschicht kann als Geschmacksträger ein bisschen am Fleisch bleiben. Das Fleisch von allen Seiten gut salzen und pfeffern. Das Fleisch scharf von beiden Seiten 4 - 5 Minuten anbraten. Wir fangen mit der Hautseite an. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und rundherum mit Senf bestreichen.

Dann das Fleisch in einen Bräter geben und im vorgeheizten Ofen bei 150°C 25 Minuten fertig garen, wenn es medium werden soll. Wenn das Fleisch durchgaren soll, bleibt es für 35 Minuten im Ofen. Alternativ kann man zur Bestimmung des Garpunktes ein Fleischthermometer verwenden. Bei einer Kerntemperatur von 54°C ist das Fleisch „medium“. Bei 58°C ist das Fleisch „medium well“. Und bei 60°C Kerntemperatur ist das Fleisch durchgegart.

Während das Fleisch im Ofen ist, machen wir die Cassis-Jus. Dafür Karotten, Sellerie, Zwiebel, Porree und Knoblauch putzen und in Stücke schneiden. Den Bratenansatz in der Pfanne mit etwas Butter lösen. Die Karotten, die Zwiebeln und den Sellerie dazugeben. Mit einem Teigschaber lässt sich der Bratenansatz gut lösen. Anschließend Tomatenmark, Lauch und Knoblauch dazugeben. Kurz anbraten.

Zum Schluss zum Andicken Mehl dazugeben. Alles mit Cassislikör und Rotwein ablöschen. Die Gewürze wie Lorbeerblätter, Sternanis und Wacholder dazugeben. Aufkochen lassen und anschließend köcheln lassen, bis das Fleisch fertig ist. Ganz am Ende die Soße durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Wasser verdünnen. Als Beilage passen Bratkartoffeln und ein Karotten-Mandel-Gemüse. Alles zusammen mit der Jus anrichten.

Guten Appetit!