

Roastbeef vom Grill

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Beiried
Empfohlene Gewürze:	
	Öl
	Grob oder mittelgrobes Salz aus der Salzmühle
	Grober Pfeffer aus der Pfeffermühle
	Estragonsenf oder Ihre bevorzugten Naturgewürze

Zubereitung:

1. Das Teilstück zwischen Hochrippe und Hüfte bekommen Sie schon vorportioniert in Ihrem Fleischerfachgeschäft.
2. Beizen Sie das Fleisch mit verschiedenen Gewürzen sowie Öl.

3. Grillen Sie das Beiried bei gleichmäßiger und direkter Hitze auf allen Seiten 3 – 4 Minuten sehr scharf an, damit das Fleisch schön saftig bleibt.
4. Reduzieren Sie anschließend die Hitze, nehmen Sie das Fleisch vom Grill, wickeln Sie es in Alufolie ein und lassen Sie es am Rand noch bis zu einer Kerntemperatur von 53°C – 57°C garen.