

Roastbeef aus dem Thermomix®



© Roastbeef - Rezepte mit Herz



120 Min.



leicht



4 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Zutaten Roastbeef:	
<input type="checkbox"/>	2 Stück/e	Roastbeef (à 400 g; vom Metzger vakuumieren lassen)
<input type="checkbox"/>		Wasser
<input type="checkbox"/>	40 g	Butterschmalz
<input type="checkbox"/>		frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Meersalzflocken
<input type="checkbox"/>	Zutaten Bratensauce:	
<input type="checkbox"/>	2 TL	Bratensaucenpaste
<input type="checkbox"/>	150 g	trockener Rotwein
<input type="checkbox"/>	150 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	10 g	Sojasauce
<input type="checkbox"/>	10 g	Worcestersauce
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Zucker

Zubereitung

1. Die vakuumierten Roastbeefstücke in das Garkörbchen legen. Wasser hinzugeben, bis die Roastbeefstücke bedeckt sind. 90 Min./55°C/Rührstufe garen. (im TM 31 60°C)
2. Nach Ende der Garzeit die Roastbeefstücke aus dem Garkörbchen nehmen, die Vakuumverpackung entfernen und entsorgen. Die Fleischstücke mit Küchenpapier abtupfen und pfeffern.
3. Eine Pfanne mit Butterschmalz auf höchster Stufe sehr heiß erhitzen. Die Roastbeefstücke auf beiden Seiten ca. 2 Minuten pro Seite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen, in Alufolie wickeln und etwa 5 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen für die Bratensauce alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Fleisch quer zur Faser in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Salz bestreuen und mit Bratensauce servieren.

Mehr Volumen bei der Zubereitung im Mixtopf und somit größere Portionen bekommt ihr mit dem [ThermoPlug](#) oder [Wundercap](#) oder der [Welle](#). Wir haben alle drei Produkte getestet. Mit oder ohne, Sous Vide mixen ist super einfach.

Nährwertangaben

Nährwerte ca. 500 kcal - 47 g E - 30 g F - 4 g KH