

Roastbeef – im Ganzen

Fleisch mit Salz gut würzen ggf. ein wenig „einmassieren“.

Backofen auf 150°C vorheizen.

Nun das Fleisch von allen Seiten für ca. 4 – 5 Minuten anbraten und dann das Roastbeef in den vorgeheizten Ofen schieben.

Je nach Vorliebe und Zeit das Fleisch im Ofen garen:

Unsere Empfehlung: bei 100°C für ca. 70 – 90 Minuten garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 58° – 62° C haben. (rosa gebraten)

Alternativ kann man das Roastbeef bei 150°C für ca. 35 – 45 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte auch hier bei 58° – 62°C liegen.

Anschließend das Fleisch in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team

Braten (allgemein)

Im Ofen bei

160°C für ca. 90 – 100 Minuten garen

Für Eilige:

180°C für ca. 60 – 80 Minuten garen

Je niedriger die Temperatur, desto saftiger das Fleisch. Allerdings wird auch mehr Zeit benötigt. Bei Absenken der Temperatur um 10° sollten Sie mit einer Verlängerung der Garzeit von ca. 20 Minuten rechnen.

Verringern Sie die Temperatur zum Beispiel auf 90° C (sogenanntes Niedertemperatur garen) braucht Ihr Braten ca. 240 Minuten

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team

Filet Wellington

Nicht vorgebacken:

Mit Eigelb einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° – 190° für ca. 18 - 20 Minuten backen. Temperatur auf 120°C reduzieren und für ca. 15 Minuten weiter backen.

Aus dem Ofen nehmen und für 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Vorgebacken (gekühlt):

Im Ofen bei 140°C für ca. 30 Minuten regenerieren.

Ist ein Kernthermometer vorhanden sollte die Kerntemperatur bei 52 – 54°C liegen.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team