

## Roastbeef am Stück (Weber-Grill)

26. Juni 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

auch vom letzten Wochenende mit den Ribs stammt dieses leckere Gericht: Roastbeef am Stück gegrillt

Für die beste Ehefrau von allen habe ich es auf 67° C Kerntemperatur gegart, man sollte meiner Meinung nach aber lieber darunter bleiben, so um die 60° C werde ich für mich das nächste Mal testen

### Die Zutaten:

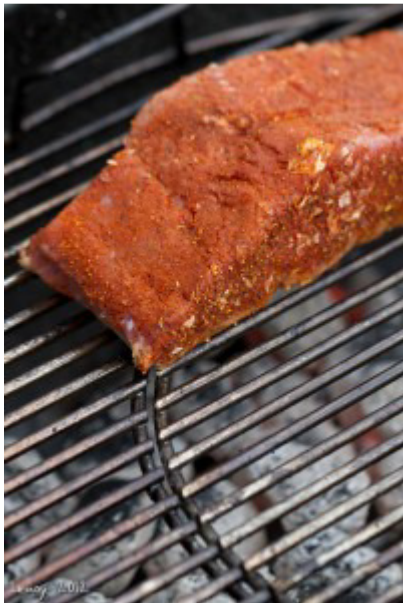
- ca. 800 g Roastbeef, pariert
- Schwarzbrot, Butter, Meersalz (Fleur de Sel)
- Essiggurken
- Den Barbecue Rub von den [Ribs](#) vom Vortag
- Zum Einpinseln etwas Senf, Honig, Kräuter der Provence und Olivenöl mischen

### Die Zubereitung:

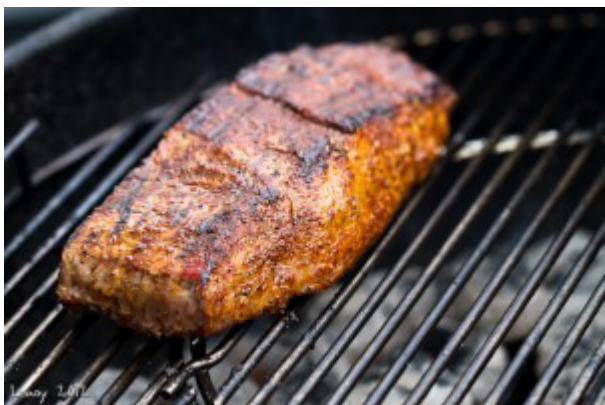
- Den Grill mit einem Anzündkamin voller Briketts füllen, die Kohle an einen Rand schieben (2 Zonen Glut, direkte und indirekte Hitze)
- Das Roastbeef mit dem Rub würzen, auf Zimmertemperatur kommen lassen (ca. 1 h vorher aus dem Kühlschrank nehmen)



- Zunächst auf direkter Hitze grillen, ca. 4 min auf jeder Seite



- So sollte das dann aussehen



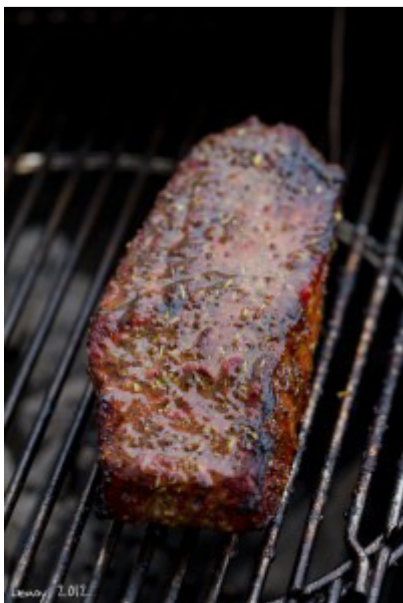
- Auch kurz auf die Flanken stellen



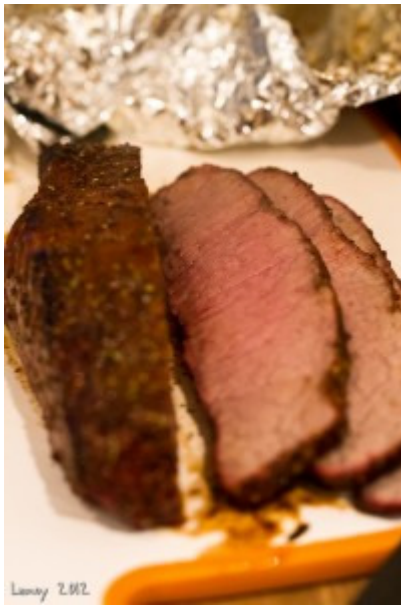
- Dann geht es mit indirekter Hitze weiter; hierzu das Fleisch mit dem Senf-Honig-Öl-Kräuter Mix einpinseln und in eine Zone ohne Kohle legen
- Das Kerntemperatur-Thermometer setzen und auf die gewünschte Temperatur einstellen; den Deckel schließen
- Nach ca. 10 min. erneut pinseln
- Kurz vor Erreichen der Temperatur erneut pinseln
- Bei Erreichen der Temperatur das Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt weitere 10 min. ziehen lassen



- So sollte es dann aussehen



- Dünn aufschneiden



- Mit Schwarzbrot (mit Butter und Fleur de Sel) und Essiggurken servieren, etwas von dem Fleischsaft aus der Alufolie darüber gießen



Guten Appetit wünscht wie immer

Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#), [Koch-](#), [Zubereitungs-](#) und [Gartechniken](#) | 📄 Schlagworte: [Rindfleisch](#)