



# Roastbeef unter der Meersalz Kruste

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });
```

Eine interessante Variante der Roastbeef Zubereitung mit dem gewissen Etwas

## Zutaten

- 1,8 - 2,0 kg pariertes, bratfertiges Roastbeef (Erledigt sicherlich ihr Metzger )
- 1,5 kg grobes Meersalz, oder auch herkömmliches Sichtersalz
- Ca. 6-8 Eiweiß / Eisklar
- Etwas Wasser
- Fridch gemahlener Pfeffer, Salz
- Etwas Butterschmalz zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Roastbeef gut mit gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen und

### Schritt2

in einem passenden Bräter von allen Seiten in Butterschmalz gut anbraten. Auf die Seite stellen, etwas auskühlen lassen.

### Schritt3

Die Meersalzkruste:

### Schritt4

Das Meersalz mit dem etwas angeschlagenem Eiweiß, 1 - 2 El Mehl und etwas Wasser mischen und zu einem leicht gebundenen Teig verarbeiten.

### Schritt5

Das angebratene Roastbeef in einen ausreichend großen „Bräter“ setzen und oberhalb mit dem

Salzteig gleichmäßig abdecken, einhüllen.

### **Schritt6**

Den Backofen auf 150° C vorheizen, Bratzeit je nach Größe 60 - 65 min.

### **Schritt7**

Danach den Salzteig seitlich lösen, mit einem Sägemesser aufschneiden. Den Garpunkt des Fleisches prüfen; 3-4 min. "ausruhen" lassen, tranchieren.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** einfach, schnell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-unter-der-meersalz-kruste/>