



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/>