Unsere Rezeptidee mit dem

Gewürz DES MONATS

12/23

ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Roastbeef mit Cranberry-Zwiebeln

CITTI
Markt der Lebensfreude

ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Roastbeef mit Cranberry-Zwiebeln

Zutaten für 5 Personen

Roastbeef:
1,5 kg Roastbeef
2 EL Ankerkraut Bratengewürz
etwas Pflanzenöl zum Anbraten
0,5 TL Ankerkraut Paprika geräuchert
2 Knoblauchzehen
4,5 Zweige Thymian

Cranberry-Zwiebeln:
4 rote Zwiebeln
3 EL Butter
1,5 TL Zucker
2 Handvoll frische Cranberrys
100 ml Traubensaft
Ankerkraut Rotkohl Gewürz
Meersalz fein

Zubereitung

Roastbeef: Vom Roastbeef die Silberhäutchen und die Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Etwas Fett darf ruhig dranbleiben, das verleiht Geschmack und macht das Fleisch schön saftig. Roastbeef rundherum mit 2–3 EL Ankerkraut Bratengewürz und 1/2 TL Ankerkraut Paprika geräuchert einreiben (siehe Tipp 1).
Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. In einer Bratpfanne das Pflanzenöl erhitzen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine Auflaufform legen. Knoblauchzehen halbieren und mit den Thymianzweigen zum Fleisch geben. Roastbeef auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten garen. Kerntemperatur für „rare": 45–55°C , für „medium": 55–65°C liegen (siehe Tipp 2).
Anschließend das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
Cranberry-Zwiebeln: Zwiebeln schälen, Wurzel- und Stielansatz entfernen, längs halbieren und in Spalten schneiden. Butter in einer Bratpfanne zerlassen und die Zwiebelspalten 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Gewaschene Cranberrys zugeben und alles weitere 5 Minuten schmoren. Dann mit Traubensaft ablöschen und die Flüssigkeit noch etwas reduzieren. Zum Schluss mit Ankerkraut Rotkohl Gewürz und Salz abschmecken.

Tipp 1: Der Geschmack wird intensiver, wenn das gewürzte Fleisch in Folie eingewickelt einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruht.

Tipp 2: Die Garzeit hängt von Dicke und Temperatur des Fleisches ab. Ein Bratenthermometer ist empfehlenswert. Die Garzeit verkürzt sich, wenn das Fleisch etwa 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen wird.