MEIN GENUSS



# Roastbeef grillen



**It’s a match!**

It`s a match! Unser BBQ Dallas Chili Rub verleiht deinem Rindfleisch eine besondere Geschmacksnote.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Den Fettdeckel auf dem Fleisch mit einem scharfen Messer abschneiden. Anschließend BBQ Dallas Chili Rub, Rosmarin, Thymian und Senf in einer Schüssel vermengen und Fleisch damit einreiben. Fettdeckel wieder auf das gewürzte Fleisch setzen und alles mit Frischhaltefolie ca. 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Eine Stunde bevor das Fleisch auf den Grill gelegt wird, sollte es aus der Kühlung genommen werden. Grill auf 100 - 110 Grad für indirektes Grillen vorheizen. In der Zwischenzeit das Fleisch aus der Folie nehmen, Fettdeckel abnehmen und Fleisch mit Steinsalz bestreuen.
3. Fettdeckel wieder auf das Fleisch legen, Grillthermometer einstechen und alles zusammen auf den Grill legen. Nach ca. 45 Minuten den Fettdeckel vom Roastbeef nehmen und den Grill wieder schließen.
4. Sobald das Thermometer 54 Grad anzeigt, Fleisch nochmals für 3 Minuten von allen Seiten scharf angrillen, um eine Kruste zu erhalten. Am Schluss sollte die Kerntemperatur bei 56 Grad liegen, dann ist das Fleisch fertig.

## Zutaten

1.2 kg Roastbeef
2 EL BBQ Dallas Chili Rub
1 EL Rosmarin geschnitten
1 EL Thymian gerebelt
2 EL Dijon Senf
2 EL Steinsalz grob
Frischhaltefolie
Grillthermometer

**Für das Marinieren deines Roastbeefs solltest du etwa 4 Stunden einplanen!**

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 25.05.2027.