

# Roastbeef mit Rotkraut und Bubaspitzla (Schupfnudeln) auf Balsamicojus:

Zutaten für 4 Portionen:

800 gr Roastbeef  
3 Schalotten, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 TL Tomatenmark  
200 ml trockener Rotwein  
0,5l Kalbsfond  
1 TL eingelegte rote oder grüne Pfefferkörner  
4 EL Balsamico  
150 g Butter  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
Stärke zum binden  
Zuckerulör zum abtönen



## Roastbeef:

1. Roastbeef trocken tupfen und parieren. Dabei nicht den Rückendeckel (weisse Fettschicht) entfernen.
2. Am Stück in einem vorgeheizten Bräter von allen Seiten scharf anbraten (geht z.B. sehr gut mit den Trichtergrills von Outdoorchef)
3. Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf dem Grill bei 160°C indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 54-56° grillen.
4. Bratensatz aus dem Bräter entnehmen und beiseite stellen.
5. Bei Erreichen der Kerntemperatur das Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie 15 Minuten ruhen lassen.
6. Zum Anrichten in Scheiben aufschneiden und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
7. Den austretenden Fleischsaft und den aus der Alufolie auffangen und in die Sauce geben.

## Sauce:

1. Dem Bratensatz das Tomatenmark zugeben und Schalotten und Knoblauch darin andünsten.
2. Mit Rotwein ablöschen und auf ¼ reduzieren.
3. Kalbsfond dazugießen und alles auf 600 ml reduzieren und absieben.
4. Pfefferkörner unter lauwarmem Wasser spülen und zusammen mit dem Balsamico zur Sauce geben.
5. Die Butter in Flocken einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp:

Beim Roastbeef wird, wie bei fast allen Fleischprodukten, der typische Fleischgeschmack nur durch die Produktqualität erreicht. Hier gilt besonderes Augenmerk einer ausgeprägten



Marmorierung des Fleisches. Ein mageres Stück wird nie den Geschmack eines mit feinen Fettäderchen durchwachsenen Stückes erreichen können:

Das Fett nicht vor dem grillen entfernen, sondern erst nach dem grillen ggf. wegschneiden:

