



Zutaten

- 600 g Roastbeef
- 1 großes Landbrot ca. 750 g
- 250 g weiche Butter
- 50 ml Olivenöl
- 8 getrocknete Tomaten-Filets
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g gereifter Gouda

Hauptgang, vom Grill

„Asado“ - BBQ Roastbeef vom Grill

Entdecken Sie unser köstliches Asado-Rezept für BBQ Roastbeef! Holen Sie sich jetzt die besten Tipps und Tricks bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Rosmarin, Thymian und Knoblauch
2. Kochateliers-Salz „Gewürzter Pfeffer“
3. Fettseite des Fleisches einritzen und von allen Seiten bei hoher Hitze angrillen. Nun würzen und bei indirekter, niedriger Hitze ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht ist. Vor dem Servieren mit fein geschnittenen Kräutern und Knoblauch bestreuen.
4. Kochateliers Brotigel:
5. Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer
6. Das Brot längs und quer bis zur Rinde einschneiden, so dass Quadrate von ca. 3 x 3 cm entstehen.
7. Butter, Olivenöl, Tomaten und Kräuter pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse und den geriebenen Käse in die Furchen des Brotes streichen.
8. Grill vorheizen, bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel (ca. 200 °C) knusprig grillen (ca. 10 bis 15 Minuten).