

Roastbeef Burger mit Thymianbrötchen

und selbstgemachtem Honigsenf



©tanjanoelfotografie.at

Zubereitung Roastbeef

Zutaten:

1 kg Beiried (Rindfleisch)

Salz, Pfeffer

Senf

Bei Bedarf: Rindsuppe oder Wasser

Zubereitungszeit:

100 min (exkl. Vorbereitungszeit)

Portionen: 6

1. Das gut zugeputzte und sorgfältig entsehnte Roastbeef rundum gründlich mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf einreiben.

2. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

3. Öl in einer geeigneten Bratenpfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten her kräftig anbraten. Den Bratensaft für später aufbewahren.

4. Nun das Roastbeef ins heiße Backrohr schieben und etwa 10 Minuten braten. Dann die Hitze auf 170 °C, nach 20 Minuten auf 160 °C und nach 30 Minuten auf 150 °C reduzieren.

5. Währenddessen das Fleisch einmal wenden und wiederholt mit Bratensaft begießen bzw. bestreichen. Bei Bedarf noch Suppe oder Wasser nachgießen.

6. Das Roastbeef – je nach gewünschtem Garungsgrad – nach 60 Minuten (rare) bis 90 Minuten (well done) herausnehmen und in Alufolie gewickelt an einem warmen Ort noch etwa 10 Minuten rasten lassen.

7. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und in den Burger geben.

Roastbeef Burger mit Thymianbrötchen

und selbstgemachtem Honigsenf



Zutaten:

200 ml warme Milch
300 ml warmes Wasser
2 Pkg Germ
1 EL Zucker
160 g zerlassene Butter
1 kg Weizenmehl
1 EL getrockneter Thymian
2 EL Salz

Zubereitungszeit:

ca. 60 min

Portionen:

ca. 14 Stück

Thymianbrötchen

1. Milch, Wasser, Germ & Zucker vermengen und ca. 5 Minuten gehen lassen (Dampfl).
2. Das Mehl sieben, den getrockneten Thymian untermengen und das Dampfl dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel gut verrühren. Die zerlassene Butter gut untermengen und den Teig eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Zum Formen griffiges Mehl auf die Arbeitsfläche geben & den Teig gut verkneten. 14 Burgerbrötchen formen (ca. 130 Gramm pro Stück).
4. Den Ofen auf 180° vorheizen. Ein kleines Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen. Die Brötchen 10 Minuten gehen lassen, mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen.
5. Ca. 30 Minuten im Ofen backen.



Zutaten:

230 g Senfkörner
15 g Salz
170 ml Honigessig
250 ml Wasser
150 g Honig
2 EL getrockneter Lavendel
2 EL getrockneter Rotklee

Zubereitungszeit:

ca. 20 min (exkl. Ruhezeit)

Honigsenf

1. Senfkörner in der Kaffeemühle mahlen.
2. Essig, Wasser, Lavendel & Rotklee auf ca. 40° erwärmen. Ca. 10 Minuten dahinköcheln lassen. Auf unter 30° abkühlen lassen und abseihen. Dann den Honig dazugeben und gut verrühren.
3. Zum Schluss die gemahlten Senfkörner untermengen, bis eine sämige Masse entsteht. In ein großes Glas abfüllen und mind. 3 Tage dunkel ruhen lassen. Am besten eine Woche stehen lassen. Nach einem Tag ist der Senf ziemlich scharf.
Tipp: Je heißer die Senfkörner verarbeitet werden um so weniger Schärfe hat der Senf.



WIRT Z' WEISSAU

seit 1557

Essen. wohnen. genießen!