

**Zutaten
(für 4 Personen):**

- 1 kg Roastbeef
- 150 ml Olivenöl
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 EL getrockneter Thymian
- 1 bis 2 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL Salz
- 1 bis 2 TL Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz

GRILLEN DE LUXE

Perfekt gegrilltes Fleisch, zarter Fisch, knackiges Gemüse oder heiße Früchtchen – entdecken Sie die unendliche Vielfalt und den kulinarischen Genuss frisch auf dem Rost zubereiteter Köstlichkeiten



Fotos: Stockfood

GEGRILLTES ROASTBEEF

- 1** Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit einem Schaschlikspieß rundherum mehrmals einstechen, damit die Marinade später besser einzieht.
- 2** Öl mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren. Dazu gehäuteten Knoblauch pressen.
- 3** Das Fleisch mit der Marinade gut einreiben und in einen großen Gefrierbeutel geben. Verschlossen etwa 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4** Grill anheizen, bei einem Holzkohlegrill die Kohlen zur Seite schieben. Das Roastbeef abtropfen lassen und das Fleisch indirekt grillen.
- 5** Grillhaube schließen und bei etwa 180 Grad 45 bis 50 Minuten garen. Dabei den Deckel am besten nicht öffnen. Ist die Temperatur des Grills niedriger, verlängert sich die Garzeit.
- 6** Zum Prüfen, ob das Fleisch fertig gegart ist, am besten ein Thermometer einstechen. Bei 40 Grad ist das Fleisch blutig, bei 55 Grad medium rare gegart und bei 60 Grad well done.
- 7** Fleisch vom Grill nehmen und mit grobem Meersalz dick bestreuen. Unter Alufolie 10 Minuten ruhen lassen, anschließend in Scheiben geschnitten servieren.