Sunday Roast auf Yorkshire-Pudding

- **Küche:**Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:10 h
- **Fertig in** 2:25 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '2:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

„Sunday Roast“ bzw. „Sunday Lunch“ ist der englische Klassiker schlechthin: Traditionell, „Very British“ und immer wieder lecker

Zutaten

- 1 - 1,2 kg Roastbeef oder Rinderfilet (Wenn es noch etwas edler sein soll)
- 400 ml brauner Rinderfond (Aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Rotwein
- 2 El Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- (etwas Röstgemüse und frische Kräuter wie Thymian und etwas Majoran zum Mit braten können

nicht schaden)
- 250 g Weizenmehl, gesiebt
- 250 ml Milch
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Yorkshire - Pudding:

Schritt2

Zunächst das Mehl mit dem Ei und der Milch glatt rühren, salzen und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen; etwas quellen lassen.

Schritt3

Das Sunday Roast :

Schritt4

Das küchenfertig parierte Roastbeef zunächst gut von allen Seiten würzen und in einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Den Backofen auf 80° C vorheizen und das Fleisch für ca. 120 min. hinein geben. Das Fleischthermometer hinein stechen und alles bis zu einer Kerntemperatur von 65 ° C, leise bei Niedrigtemperatur braten.

Schritt6

Zunächst das Fleisch kurz heraus nehmen und den Bratensatz erst mit dem Rotwein ablöschen und in eine kleinere Kasserolle um leeren. Mit dem Bratensaft auf die benötigte Menge reduzieren, ev. mit etwas Balsamico nachschmecken und leicht mit in Rotwein angerührter Speisestärke "sämig" binden

Schritt7

Den Bräter spülen, mit Speiseöl ausstreichen, erhitzen und den Yorkshire - Pudding - Teig einlaufen lassen, flach verteilen.

Schritt8

Kurz in den Backofen geben, anziehen lassen und noch einmal das Fleisch darüber geben.

Schritt9

(Die Fleischsäfte sollen dabei in den Teig tropfen und ihm dieses tolle, typische Aroma verleihen)

Schritt10

Weitere 15 min. - 20 min. zu Ende garen, anschneiden, prüfen, ev. je nach Größe / Höhe etwas nachschieben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Danach bei geöffneter Backofentür etwas "ausruhen" lassen und den Yorkshire - Pudding in Stücke oder Streifen schneiden.

Schritt13

Auf vorgewärmten Tellern einen Soßenspiegel verteilen und das tranchierte Fleisch mit dem Yorkshire - Pudding dazu anrichten. Zum Sunday Lunch passt frisches Gemüse der Saison, aber auch ein bunter Salat, je nach Vorliebe mit geschabten Meerrettich oder Senf ergänzen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** klassiker

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sunday-roast-auf-yorkshire-pudding/