

# Rezept Asado – Argentinischer Rostbraten

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg Roastbeef 1 Zwiebel

$\frac{1}{2}$  Chilischote

4 Strauchtomaten

1 Knoblauchzehe

3-4 Esslöffel Olivenöl

2-3 Esslöffel Zitronensaft

Je 2 Stängel glatte Petersilie, frischen Koriander und frische Minze

## Zubereitung

Die Zwiebel schälen, Chilischote und Tomaten waschen und von Stielansätzen befreien. Alles fein würfeln und mit Olivenöl und Zitronensaft vermischen. Die Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Die Kräuter waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kräutermischung portionsweise unterrühren, zwischendurch probieren.

Das Roastbeef waschen, abtrocknen und Sehnen und Häutchen entfernen. Das Fleisch gegebenenfalls schneiden, so dass ein gleichmäßiges Stück entsteht – zu dünne Enden umschlagen und festbinden. Das Fleisch von allen Seiten mit der Marinade bestreichen und mindestens zwei Stunden abgedeckt und kühl ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Fettrand rautenförmig einritzen, dann das Fleisch im Bratentopf bei mittlerer Hitze von allen Seiten kurz in Olivenöl anbraten. Anschließend das Roastbeef mit der Fettschicht nach oben in den Ofen stellen, und zwar offen auf ein Rost in der unteren oder mittleren Einschubleiste. Eventuell noch etwas Marinade hinzufügen. Je Zentimeter Fleischdicke rechnet man mit 10 Minuten Garzeit. Federt das Fleisch bei leichtem Druck mit dem Finger zurück, ist es so, wie es sein soll: innen rosa. Vor dem Aufschneiden muss das Fleisch ruhen. Hierfür den Braten fest in Alufolie wickeln und 10-15 Minuten in der Nachwärme des Ofens stehen lassen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Internationalen Rezepten](#)