



Royal Meat

Roastbeef und Yorkshire Pudding

Zutaten für 10 Personen

Arbeitszeit: 10 Minuten

Durchschnittl. Garzeit für 1,3 kg: 1 Stunde 40 Minuten

Der beliebte englische Klassiker. Ein beeindruckender Blickfang für besondere Anlässe, Hohe Rippe vom Rind mit knusprigem Yorkshire Pudding aus Bierteig.

Informationsbüro

ROYAL MEAT

Postfach 51 07 67

50943 Köln

Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581

Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205

Email: info@royalmeat.de

Internet: www.royalmeat.de

Garzeiten

blutig	20 Minuten pro 450 g plus 20 Minuten
medium	25 Minuten pro 450 g plus 25 Minuten
durchgebraten	30 Minuten pro 450 g plus 30 Minuten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°-190°C vorwärmen.
2. Den Braten (oder einen kleineren Braten, je nach Familiengröße bzw. Gästezahl) salzen und pfeffern, in eine offene Bratenform legen und im vorgewärmten Backofen für die berechnete Zeit garen.
3. 25-30 Minuten vor Ende der Garzeit die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben.
4. Für den Yorkshire Pudding die Backofentemperatur auf 220°C erhöhen. Das Mehl und die Eier in einer Schüssel mischen und das Bier hinzugeben. Den Teig mit dem Schneebesen glatt rühren. Das Öl auf 4 große bzw. 12 kleine Yorkshire Pudding Formen verteilen und diese im Ofen für 5-10 Minuten anwärmen. Den Teig in die warmen Formen geben und im Backofen für 20-25 Minuten backen bis der Yorkshire Pudding aufgegangen und braun ist.
5. Den Braten mit dem Yorkshire Pudding, Zwiebeln, im Backofen gegarten Kartoffeln und saisonalem Gemüse servieren.

Anmerkungen

Wenn Sie keine Yorkshire Pudding Formen haben, können Sie ein Muffin Blech benutzen, die Größe entspricht in etwa den kleinen Yorkshire Pudding Formen. Für den Teig sollten Sie, wenn verfügbar, statt deutschem Bier englisches Bitter verwenden.

Zutaten

2,75 kg mageres Rindfleisch, hohe Rippe, Tafelspitz oder Sirloin
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt
2 Knoblauchzehen, geschält und in dünnen Scheiben
90 ml/6 EL Bier
45 ml/3 EL Vogelbeeren-, Quitten- oder rote Johannisbeerengelee
2 Zweige frischer Thymian



Für den Yorkshire Pudding:

75g Mehl

2 Eier

150 ml Bier

15-30 ml/1-2 EL Öl



Source URL: <http://www.simplybeefandlamb.co.uk/recipes/roast-beef-and-yorkshire-puddings>

Links:

[1] <http://www.simplybeefandlamb.co.uk/>

