



**ORF** extra

## Sunday Roast mit Yorkshire Pudding

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 75 MINUTEN plus 2 Stunden ruhen

**Für 4 Personen**

### FÜR DEN YORKSHIRE PUDDING

90 g Weizenmehl (Type 405)  
½ TL Salz  
3 Eier  
150 ml Milch  
2 EL Sonnenblumenöl für die Form

### FÜR BRATEN UND GRAVY

1 kg Roastbeef (Rumpsteak)  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
8–10 Zweige Thymian  
1 EL Butter  
1 gestrichener EL Mehl  
400 ml Rinderfond  
1–2 TL körniger Senf  
ca. 2 EL Worcestersauce

### AUSSERDEM

Muffinform

## ZUBEREITUNG

1. Für den Yorkshire Pudding Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und die Hälfte der Milch kräftig unterrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Dann die übrige Milch unterrühren. Die Schüssel abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur

mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Acht Mulden einer Muffinform mit etwas Öl einfetten.

2. Für den Braten das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. In einem Bräter das Öl erhitzen. Das Fleisch rundherum im heißen Öl bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten anbraten, salzen und pfeffern. Den Thymian dazulegen. Den Bräter in den Ofen schieben und das Fleisch 30–35 Minuten garen, bis es medium gebraten ist (Kerntemperatur ca. 60 °C).

3. Inzwischen für die Gravy die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Das Mehl einrühren, dann etwas Rinderfond zugießen, erhitzen, dabei ständig rühren. Nach und nach übrigen Rinderfond angießen und erhitzen. Die Sauce mit Senf, Worcester sauce, Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

4. Die Muffinform 3 Minuten in den Ofen stellen. Die Form herausnehmen, den Teig gleichmäßig in die gefetteten Mulden gießen. Im Ofen bei gleicher Temperatur auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten backen, bis der Yorkshire Pudding schön aufgegangen und goldbraun ist.

5. Zum Servieren das Fleisch in Scheiben aufschneiden und auf den Teller legen. Den Pudding aus den Mulden lösen und daneben anrichten. Die Gravy angießen und servieren.