

**Zutaten:**

**2,0 Kg Prime Auslese! Roastbeef vom Rotbunten Rind**  
<https://www.metzgerei-graenitz.de/?sP...>

**ca. 4 - 5 Esslöffel Kaffee RUB**  
<http://www.diesachsengriller.de>

**Den RUB gut in das Fleisch einmassieren und je nach Bedarf einige Stunden einziehen lassen.**  
**Natürlich im Kühlschrank.**

**Das Roastbeef auf dem vorgeheizten Smoker für ca. 2,0 - 2,5 Stunden bei 130 - 150°C zubereiten.**  
**Bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist.**

**Guten Appetit!**