Unsere Rezeptidee mit dem

Gewürz DES MONATS

03/23

ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Saftiges Grill-Flanksteak

CITTI
Markt der Lebensfreude

ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Saftiges Grill-Flanksteak

Das Flanksteak ist nach US-amerikanischer Art der Zerteilung ein ganz bestimmter Bereich des Rindes. Von hier stammt das leckere Fleisch, das durch den Magic Dust Rub seinen letzten Schliff erhält!

Zutaten für 6 Personen

1 großes Flanksteak (700-1.000 g)
3 EL Ankerkraut Magic Dust, BBQ Rub
1 EL Öl

Zubereitung

Zur Vorbereitung das Flanksteak mit ein wenig Öl einreiben, dann mit Magic Dust so würzen, dass das Steak gleichmäßig behandelt ist. Für ca. eine Stunde ziehen lassen.
Dann ca. 2-3 Minuten von jeder Seite scharf bei direkter Hitze auf dem Grill anbraten.

Das Fleisch danach indirekt bei 120 Grad ziehen lassen bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C. Flanksteak vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen. Dann quer zur Faser aufschneiden. Je nach Bedarf vor dem Servieren noch mit Ankerkraut Magic Dust abschmecken.

Zubereitungszeit
70 Minuten

Vorbereitungszeit
25 Minuten