

# Flank Steak grillen

Ein Flank Steak zu grillen ist wesentlich einfacher als man glaubt. Das delikate Grill-Rezept wird bei deiner nächsten Grillparty sicher punkten.

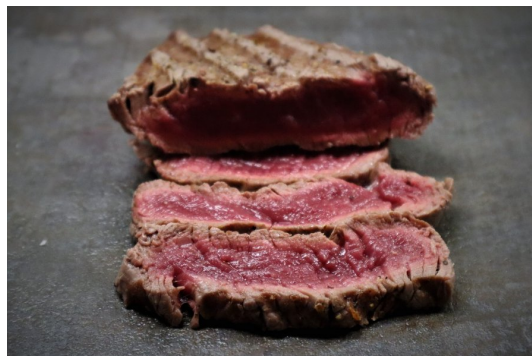
**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

2 Stk.	Flank Steaks (je 500 g)
2 TL	Knoblauchgranulat
1 TL	grobes Salz (o. grobes Meersalz)
1 TL	<a href="#">Pfeffer</a> (schwarz, gemahlen)
1 Messerspitze	Cayennepfeffer
	Rapsöl

## Zubereitung

1. Zuerst das Knoblauchgranulat, Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer vermengen. Die **Flank Steaks** mit Öl einreiben und mit der Würzmischung vermischen. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Den Grill auf zirka 200 °C vorheizen.
3. Die Steaks direkt von beiden Seiten 2-3 Minuten grillen. Von der direkten Hitze nehmen, indirekt bis die Kerntemperatur 54 °C erreicht hat fertig grillen.
4. Vom Grill nehmen, und zugedeckt in einem Topf etwa 5 Minuten ruhen lassen.

### Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



**Tipp**