

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.

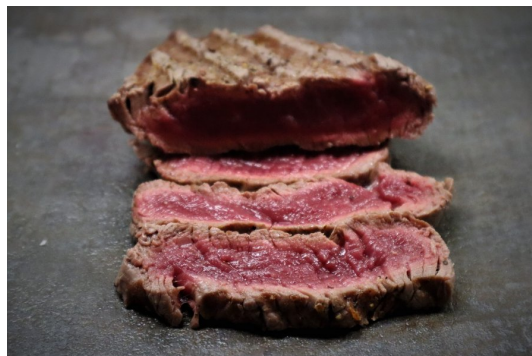
Verfasser: kochrezepte.at

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	Pfeffer (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