

Zutaten

- 1Flank Steak (ca. 0,7 bis 1 kg)
- 1/2 EL Brauner Zucker
- 1 EL Rauchsalz
- 1 TL Ashanti-Rub (Gewürzmix von Ingo Holland)
- Räucherspäne (am besten Hickory)
- 2 Tage vor dem Grillen Zucker, Salz und Gewürze ins Fleisch einmassieren und fest in Folie einwickeln.

Hauptgang, vom Grill

BBQ Flank Steak

Entdecken Sie unser köstliches BBQ Flank Steak Rezept! Perfekt gewürzt und einfach zuzubereiten. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Räucherspäne ca. 30 Minuten einweichen. Das Wasser abschütten und die eingeweichten Späne in einer feuerfesten Schale auf direkter Hitze auf den Grill stellen. Sobald diese anfangen zu qualmen, den Grill auf niedrige Stufe stellen (ca. 80 °C) und das Flank Steak langsam garen (Kerntemperatur 57 °C). Dann von beiden Seiten kräftig grillen. Zum Servieren in dünne Scheiben (Achtung: gegen die Faser!) aufschneiden.