



## Zutaten

- 1 Flank Steak (ca. 0,7 bis 1 kg)
- 1/2 EL Brauner Zucker
- 1 EL Rauchsatz
- 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

## Flanksteak

Entdecke unser köstliches Flanksteak-Rezept mit rauchigen Aromen. Probiere es aus und werde zum Grillmeister bei Kochateliers!

### 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).
2. Dann das Flanksteak von beiden Seiten bei hoher Temperatur heiß grillen, um Röstaromen an das Fleisch zu bekommen. Zum Servieren in dünne Scheiben (Achtung: gegen die Faser!) aufschneiden.