

Flanksteak vom Grill

Das Flanksteak ist in nur wenigen Schritten servierbereit und lässt sich wunderbar mit Baguette und Salaten kombinieren.

Anleitung:

- Die Flanke am Vortag auftauen lassen und aus der Vakuumverpackung nehmen. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Ca. 1 Stunde vor Verarbeitung die Flanke aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt Zimmertemperatur annehmen lassen.
- Die Silberhaut / Faszie entfernen und eine Seite der Flanke mit einem Rautenmuster einritzen.
- Jeweils beide Seiten auf dem Grill anbraten. Das Fleisch ist bereit zum Wenden wenn es sich leicht vom Rost löst und ein schönes Rostmuster zu sehen ist (ca. 2-3 min).
- Sind beide Seite angebraten das Fleisch auf dem Grill bei indirekter Hitze noch etwas gar ziehen lassen. (ca. 10-15 Minuten) und schon ist es servierbereit.
- Gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und zu Salaten und frischem Baguette genießen.

Wir grillen die Flanke immer ungewürzt, so erlebt man den herrlich ehrlichen Geschmack von unserem Weidefleisch. Je nach Belieben kann nachher mit Salz, Pfeffer oder Kräuterbutter nachgewürzt werden.