



Rezept für Flank Steak vom Grill

Zutaten

Für 4 Portionen

800 g Steaks, (Flankensteaks, aus dem Bauchlappen), bis 1 kg Teriyaki-Sauce
Rohrzucker Salz

Zeit

30 min

plus Garzeit 3:30 Stunden

Zubereitung

1. Flank Steak mit Rohrzucker und Salz bestreuen, anschließend in Teriyakisauce marinieren und alles sanft einmassieren. 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Flank Steak etwa 2 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Für ein Rautenmuster um 45 Grad drehen und bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten weitergrillen. Auf der anderen Seite des Steaks genauso vorgehen.
3. Das gegrillte Steak in die Teriyaki-Sauce zurücklegen und auf dem Grill eine indirekte Zone einrichten. Einen Bratenkorb mittig auf den Grill stellen, Steak hineingeben und den Deckel schließen. Nach 10 bis 15 Minuten Steak herausnehmen und kurz ruhen lassen. Steak gegen die Faser in feine Tranchen schneiden.

Zusatztipps zur Zubereitung

Für das Rezept wird ein verschließbarer Grill und ein Bratenkorb benötigt.