

Flank Steak vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

800 g Steak(s) (Flanken-, aus dem
Bauchlappen), bis 1 kg
Sauce (Teriyaki)
Rohrzucker
Salz

Rezept:

Flank Steak mit Rohrzucker und Salz bestreuen, anschließend mit Teriyakisauce marinieren und sanft einmassieren. Im Kühlschrank für 2 bis 3 Stunden ziehen lassen und danach 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Flank Steak etwa 2 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, für ein Rautenmuster um 45 Grad drehen und bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten weitergrillen. Die Rückseite des Steaks auf die gleiche Weise grillen.

Das gegrillte Steak wieder in die Teriyakisauce zurücklegen und auf dem Grill eine indirekte Zone einrichten. Einen Bratenkorb mittig auf den Grill legen, Steak hineinlegen und Deckel schließen. Nach 10 bis 15 Minuten Steak herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Steak gegen die Faser in feine Tranchen schneiden.