



Flank Steak mit Chili-Rub

Gesamtzeit: 50 min Aktivzeit: 20 min Marinieren: 30 min Einfach

Zutaten 4 Personen

- 1 Flank Steak vom Appenzeller Beef (ca. 800 g)
- 2 TL Paprikapulver
- ¼ TL Salz
- 2 TL Puderzucker
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL schwarze Pfefferkörner, grob geschrotet
- 1 TL Chilipulver

Nährwert Portion

- (ohne Butter und Holzofenbrot)
- 342 kcal
 - 27 g Fett
 - 1 g Kohlenhydrate
 - 23 g Eiweiss

Zubereitung

- 1 Flank Steak 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 Alle Gewürze und den Puderzucker zu einem Rub vermengen und das Flank Steak damit rundherum einreiben. 30 Minuten ruhen lassen.
- 3 Den Grill für direkte mittlere Hitze (ca. 220 °C) anfeuern
- 4 Flank Steak von jeder Seite 1–2 Minuten grillieren, vom Grillrost nehmen und mit etwas Folie bedeckt 4–5 Minuten ruhen oder im indirekten Bereich des Grills nachziehen lassen. In feine Tranchen schneiden und sofort servieren.

Dazu passen cremig aufgeschlagene Butter, mit Limette, Salz und getrockneten Blütenblättern verfeinert, grillierte Peperoni und Holzofenbrot

