

FLANK STEAK

ZUTATEN

Flank Steak
Salz, Pfeffer
Evtl. Kräuterbutter

ZUBEREITUNG

Das Steak sollte auf sehr hoher Hitze kurz angebraten oder gegrillt werden, um eine Kruste zu erzeugen. Der ideale Garpunkt ist medium rare“, was einer Kerntemperatur von 55–58 °C entspricht.

Nach dem Garen sollte das Steak einige Minuten ruhen, damit sich die Fleischsäfte verteilen können.

Das Steak mit Salz und Pfeffer bestreuen und ggf. mit Kräuterbutter garnieren. Nun werden quer zur Faser dünne Scheiben geschnitten.

Tipp: Perfekt zum Naschen mit Freunden direkt vom Brett oder im Sommer als Streifen auf einem knackigen Salat.

