

Flanksteak mit Gin Marinade



Sehr geschmacksintensiv
und bekannt aus den USA
ist das Flanksteak.

Wie wäre es denn mal mit
einer selbstgemachten Gin
Marinade dazu? Passend
für jeden Grillabend!



Zubereitung

Für die Marinade **Rohrzucker, Senf, Olivenöl, Pfeffer, Senfsaat** und **Gin** in einer Schüssel miteinander verrühren. Das **Flank Steak** mit der Marinade einreiben und in einen Gefrierbeutel geben. Die Marinade mindestens 60 Minuten einziehen lassen.

Nach dem Einziehen das Flank Steak auf den Grill von beiden Seiten 3 Minuten scharf angrillen. Nach dem Angrillen das Fleisch bei indirekter Hitze auf dem Grill 30 Minuten lang medium rare garen.

Nach dem Garen das Fleisch 5-7 Minuten ruhen lassen.

Tipp:

Flanksteak hat sehr lange Fasern! Achten Sie darauf, es nach der Zubereitung mit der Faser erst der Länge nach zu halbieren und danach gegen die Faser in Scheiben zu schneiden.

Guten Appetit!

Zutaten

für 4 Portionen

120 g Rohrzucker
2 TL Senf, grobkörnig
2 EL Olivenöl
2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 TL Senfsaat, gelb
8 cl Gin
800 g Flank Steak
Meersalz, grob
Pfeffer aus der Mühle

Dauer: 120 min

aktive Arbeitszeit: 60 min

Schwierigkeit: Leicht

