



FLANKSTEAKS

Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinderflankstak

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Grün Pfeffer Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 16170
100 g	Espelette Marinade Sensia	Art.-Nr. 19040
100 g	Hot Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 15568

Arbeitsanleitung

1. Die gut und sauber zugeschnittenen Flanksteaks mit einer der Marinaden nach Geschmack marinieren.
2. Auf einer Thekenplatte anrichten.

Zubereitung

1. Auf dem heissen Grill von beiden Seiten angrillen auf die gewünschte Bräunung.
2. Im geschlossenen Grill bei Niedertemperatur nur noch ziehen lassen auf Kerntemperatur, ca. 52–60 °C.
3. Auf dem offenen Holzgrill an der Seite unter mehrmaligem wenden ziehen lassen, Kerntemperatur wie oben.

Bemerkung, Variante

Die Flanksteaks sollten gut gelagert sein, ca. 3–4 Wochen unter Vakuum.

Dazu passen alle Arten von Beilagen und Dipsaucen.