



## FLAT IRON

### Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinder Bugblatt, Schulterspitz

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Pfeffer Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 15510 / 6807
100 g	Bärlauch Marinade Sensia .....	Art.-Nr. 15566 / 9190
100 g	Hot Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 15568

### Arbeitsanleitung

1. Die Rinder Bugblätter der flachen Sehne nach sauber zuschneiden, die äußeren Sehnen ebenfalls abschneiden und die zwei Teilstücke in Steaks portionieren.
2. Mit einer der Marinaden nach Geschmack marinieren.
3. Auf einer Thekenplatte anrichten.

### Zubereitung

1. **Auf dem heißen Grill:** von beiden Seiten auf die gewünschte Bräunung angrillieren.
2. **Im geschlossenen Grill:** bei Niedertemperatur nur noch auf Kerntemperatur, ca. 52–60 °C ziehen lassen.
3. **Auf dem offenen Holzgrill:** an der Seite unter mehrmaligem Wenden auf Kerntemperatur ziehen lassen.

### Bemerkung, Variante

Die Flat Iron Steaks sollten gut gelagert sein, ca. 3–4 Wochen unter Vakuum.

Dazu passen alle Arten von Beilagen und Dipsaucen.