

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**15 Min.**

SAISON  
**Sommer**

HERKUNFT  
**USA**

## MARINIERTES FLANK-STEAK VOM GRILL



Rezept: Coopzeitung, 19. Juni 2017 - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Das in den USA für das Barbecue verwendete Flank Steak ist eher mager, aber doch intensiv im Geschmack. Die Tamarindenpaste verbindet Säure und Schärfe mit einem herben Ton. (+1 Std. marinieren)

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Flank Steak	1	Rote Peperoncini
1	Limette, Saft	1 EL	Tamarindenpaste
		0.5 TL	Fleur de Sel

### ZUBEREITUNG

1. Fleisch in eine weite Schüssel legen. Limettensaft, Peperoncini und Tamarindenpaste mischen und über das Fleisch giessen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. marinieren.Â
2. Fleisch über starker Glut, resp. höchster Stufe, beidseitig je ca. 4 Min. grillieren. Zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Steak salzen, in feine Tranchen schneiden und sofort servieren.Â