AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	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.
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.