



Gesmoktes Flanksteak

Die Zutaten:

- 1100 g Flanksteak von der deutschen Färse
- 30 g BBQ-Rub nach Wahl
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

1. Flanksteaks aus dem Kühlschrank nehmen und von beiden Seiten mit dem BBQ-Rub bestreuen. Bei Zimmertemperatur zwei Stunden einziehen lassen.
2. Den Grill für 150-160°C indirekte Hitze vorbereiten und Smokerholz bzw. die Smoker-Tube auflegen. Sobald Rauch entsteht wird das Flanksteak auf dem Grill platziert.
3. Die Flanksteaks ca. eine Stunde bis einer Kerntemperatur von 56°C ziehen lassen.
4. Anschließend noch ein paar Minuten ruhen lassen, quer zur Faser aufschneiden und servieren!

Guten Appetit!