

## Flank Steak Sandwich

VORBEREITEN

60  
Min.

RUHEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Sandwiches

360 g Flank Steak  
 2 kleine Baguettes  
 2 rote Zwiebeln  
 1 weiße Zwiebel  
 20 ml Balsamico  
 1 Esslöffel Honig  
 10 g Salz  
 1 Zitrone (Abrieb)  
 2 kleine bunte Paprika  
 1/2 Knolle frischer Knoblauch  
 2 Chilischoten  
 2 Gewürzgurken  
 1 Bund Koriander  
 40 g Cheddar  
 1 Kugel Büffelmozzarella  
 6 kleine Salatblätter  
 Olivenöl, Pfeffer  
 Saldoro Ursalz fein, Saldoro rosa Salz, Saldoro Bio  
 Chili Salz

### Besonderes Zubehör

Grill  
 Frischhaltefolie

Nackensteak und Grillfackeln haben sowas von ausgedient, denn du grillst ab jetzt fachkundig das leckerste Sandwich seit es Weißbrot gibt! Geröstete Paprika, Chilischoten und Knoblauch vom Grill verwandelst du fix in eine duftende Paprika-Salsa. Bunte Zwiebeln legst du in Essig und Honig ein und lässt sie intensiv durchziehen. Fehlt eigentlich nur noch das Schmuckstück deiner Komposition Deluxe: ein saftiges Flank Steak, dem du von beiden Seiten eine ordentliche Kruste verpasst und in dünne Tranchen aufschneidest.

Jetzt kann das große Belegen losgehen. Lass deine Gäste mit offenem Mund neben dir stehen, während du routiniert alle Zutaten zu einem fluffigen Sandwich

stapelst. Zur Krönung nur noch 2 Handvoll Cheddar und Mozzarella in die Mitte und ab zum Überbacken in deinen Grill. Jetzt hast du, bis es Essen gibt, auch kurz Zeit deinen Freunden die Münder wieder zuzuklappen. Mit Chilisalz und frischem Koriander getoppt, kann dein neuer Sandwich-Opus so leicht nichts toppen.

- 1 -

Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden und mit Olivenöl, Balsamico, Honig und Salz gut durchmischen. Kalt stellen.

- 2 -

Grill auf maximaler Hitze vorheizen.

- 3 -

Paprika, Chilischoten und Knoblauch am Stück auf dem heißen Grill von allen Seiten ca. 15 Minuten rösten, bis die Außenseiten wirklich schwarz sind. Gemüse in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt 10 Minuten stehen lassen.

- 4 -

Verkohlte Gemüseschalen mit Hilfe eines Küchentuchs entfernen. Knoblauchzehen aus den Hülsen drücken. Paprika entkernen und zusammen mit Gemüse, Hälfte des Korianders und Gewürzgurken grob hacken. Einen guten Schuss Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mischung grob mörsern oder in einer Küchenmaschine grob mixen.

- 5 -

Steak von beiden Seiten salzen und auf dem heißen Grill ca. 12 Minuten medium rare grillen (54 °C Kerntemperatur). Steak aus dem Grill nehmen und auf

## Flank Steak Sandwich

einem Brett 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend in Tranchen schneiden.

- 6 -

Grill für indirekte Hitze vorbereiten (160 °C).

- 7 -

Baguette zu 2/3 aufschneiden. Mit eingelegten Zwiebeln, Paprika- Salsa, Steakstreifen und Salatblättern üppig belegen. Käsen reiben, Mozzarella zupfen und Sandwich damit toppen. Bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten im Grill überbacken lassen. Mit Korianderblättern und Salz abschmecken.

