

Flank aus dem Eimer auf Zwiebelbett

1 FlankSteak

3 große Zwiebeln

20g Ingwer

3 Zehen Knoblauch

1 Lt. Apfelschorle

Ankerkraut Finisher Salz

Ankerkraut #Smoke

1 Eimer



Zuerst die Zwiebeln grob schneiden und den Ingwer und Knoblauch klein hacken.

Das Flank **in Faserrichtung** in 3 cm breite Streifen schneiden und in den Eimer legen. Dann die Zwiebeln

und Ingwer und Knoblauch dazu. 3 EL #Smoke und 3 EL Finisher Salz dazu und gut durchrühren.

Das Fleisch darin 1h ziehen lassen.

Den Grill auf große Hitze vorheizen. Das Fleisch aus dem Eimer nehmen und dann direkt auf dem Grill zum gewünschten Gargrad

Grillen. Gleichzeitig die Zwiebeln/Knoblauch/Ingwer aus dem Eimer in eine Gußpfanne auf den Grill stellen und gut mit garen.

Wenn alles fertig ist, das Flank in Tranchen aufschneiden und auf den gegarten Zwiebeln anrichten. Noch etwas Finisher Salz drüber und guten Appetit.