Flanksteak auf Ciabatta

Perfekt für jede Grillfeier

Zutaten

- Flanksteak
- Butter
- Rote & weiße Zwiebel
- Ciabatta
- Mayonnaise
- Bacon
- Mozzarella
- Cheddar
- Avocado
- Frische Chili
- Paprika
- Rucola
- Olivenöl

Fleisch Werkstatt · Meister Stücke · Marcher · Online kaufen

www.fleischwerkstatt.at

1

Weiße und rote Zwiebeln kleinschneiden und langsam in gesalzener Butter karamellisieren.

2

Das Flanksteak rautenförmig einschneiden. Das verhindert, dass es beim Grillen "schüsselt".

3

Das Steak von beiden Seiten scharf anbraten.

4

Das Flanksteak vom Grill nehmen und zur Seite stellen. Für das Sandwich darf es schön rasten!

5

Immer wieder die Zwiebeln umrühren, damit nichts anbrennt!

6

Einen Ciabatta-Kranz durchschneiden und auf der Innenseite anbraten. Dann die Oberseite mit Mayonnaise bestreichen und eine Hälfte mit Mozzarella, die andere mit Cheddar belegen.

7

Bacon kross anbraten und auf die Käse-Sandwiches legen. Wenn möglich, bei geschlossenem Deckel den Käse einige Minuten schmelzen lassen.

8

Die beiden Hälften vom Grill nehmen und das Mozzarella-Ciabatta mit Avocados belegen. Eine frische Chili kleinhacken und ebenso auf die Mozzarella-Hälfte legen.

9

Für die Cheddar-Hälfte Paprika in dünne Blätter schneiden und belegen.

10

Jetzt das Flanksteak in dünne Tranchen schneiden.

11

Beide Hälften großzügig damit belegen. Zum Schluss mit den Zwiebeln und frischem Rucola belegen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln.

12

Die beiden Sandwiches lassen sich gut in kleine Stücke schneiden und servieren.

MAHLZEIT!