

Flank-Steak-Fackeln



Zutaten:

- 1 Flank-Steak
- 1 Rolle Blätterteig
- BBQ Rub „Beef Booster“ von Ankerkraut
- 1 Ei
- 12 Schaschlikspieße

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zubereitung:

Das Flank-Steak quer zur Faser in 1 cm breite Streifen schneiden und diese halbieren. Auf jeden Spieß werden 2 Streifen Fleisch der Länge nach aufgespießt und mit dem BBQ Rub gewürzt.

Den Blätterteig längst in 12 gleichgroße Streifen (ca. 1,5 cm breit) schneiden und spiralförmig um die Spieße wickeln. Das Ei verquirlen und die Fackeln damit einstreichen.

Die Steak-Fackeln werden bei indirekter mittlerer Hitze (ca. 200°C) ca. 15-20 Minuten gegrillt.

Also dann...gut Glut! ☺