

Flat Iron Gyros



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

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

- 1 Flat Iron, ca. 800 g
- 2-3 EL Gyros Rub, (Smoking Zeus)
- 150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Den Rub mit dem Olivenöl vermischen und das Fleisch darin mindestens 3-4 Stunden einlegen. (Am besten über Nacht!)

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade entfernen. Das Flat Iron wird bei direkter mittlerer Hitze (200-220°C) 4-5 Minuten von jeder Seite gegrillt und anschließend im indirekten Bereich zu Ende gegrillt. Ich nehme eine Kerntemperatur von 56 °C. Das Fleisch längst halbieren und dann parallel dazu in maximal 1 cm breite Streifen schneiden.

Also dann...gut Glut! 😊