

Churrasco



4 Bratwürste
4 Hendlhaxerln
8 Hendlflügerln
1 Schweinsfischl
1 Stk. Picanha (Schwanzstück vom Rind)
1 Rindslungenbraten

Für die Marinade:

2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
1 1/2 Limette (Saft)
6 Zweig(e) Petersilie
3 Zweig(e) Oregano
Pfeffer
Salz

1. Für das **Churrasco** zuerst die Marinade zubereiten: Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter fein hacken. Chilischoten entkernen und fein hacken. Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren.
2. Picanha und Lungenbraten in Streifen schneiden. Alle Fleischteile in eine Auflaufform oder Rein legen und mit der Marinade übergießen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. 1 Stunde vor dem Grillen wieder aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
3. Den Churrasqueira (gemauerter Grillofen mit mehreren Einschubhöhen) bzw. Grill vorheizen. Hendlteile, Bratwürste, Schweine- und Rindfleischstreifen auf Spieße stecken und in den Churrasqueira einhängen. Je nach Dicke des Fleisches weiter oben bzw. weiter unten einhängen. Während des Grillens die Spieße öfters drehen.

Tipp:

Streng genommen wird ein brasilianisches **Churrasco** in einem speziellen Grillofen, dem Churrasqueira, zubereitet. Aber Sie können auch auf einem herkömmlichen Grill fantastisches Churrasco zubereiten.