

Espetada Madeirense

leckerer Grillspieß nach einfacher madeirischer Art



1 kg Rindfleisch aus der Keule

13 Lorbeerblätter

50 g Salz, grobes

5 Zehe/n Knoblauch

Einige Tage vor dem Essen das Rindfleisch (aus der Keule, ruhig mit etwas Fettrand) vom Schlachter besorgen und in einem kalten Raum oder dem Gemüsefach im Kühlschrank lagern.

Am Grilltag das Fleisch in 3 - 4 cm große Stücke schneiden. Die Lorbeerblätter mit der Hand in kleine Stücke zupfen, den Knoblauch ebenfalls zerkleinern und beides mit dem Salz vermischen.

Nun immer etwa 4 Stücke Rindfleisch auf einen Spieß (wenn vorhanden, Stöcke vom Lorbeerbaum) stecken und mit der Hand etwas von dem Lorbeerblatt-Knoblauch-Salz-Gemenge an das Fleisch drücken (siehe Fotos). Öl ist nicht notwendig und verfälscht nur den Geschmack.

Den Grill kann man für den perfekten Geschmack mit echtem Holz anheizen, bis dieses zur Glut runtergebrannt ist. Sobald die Spieße auf den Grill kommen, müssen sie stetig gedreht werden.

Sobald das Rindfleisch von außen eine leckere Bräune bekommt, können die Spieße wieder vom Grill. Wichtig: Jetzt die Spieße gegen einen festen Gegenstand klopfen, damit das Salz und die Lorbeerblätter vom Fleisch fallen.

Danach heißt es nur noch genießen, Soßen sind zu dem Fleisch eigentlich überflüssig. Dazu kann man z. B. selbst gebackenes Süßkartoffelbrot reichen, in Madeira bekommt man dies unter dem Namen "Bolo do Caco".