

Picanha vom Drehspieß



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Picanha (Tafelspitz mit Fettrand)
1 Zwiebel (groß)
Meersalzflocken (zum Würzen und Abschmecken)

1. Das Fleisch in 6-8 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Auf die eine Seite des Drehspießes eine halbe Zwiebel mit der Schnittseite nach innen stecken.
3. Die Fleischscheiben U-förmig auf den Spieß setzen - mit dem Fettdeckel nach außen gewölbt.
4. Zum Schluss die zweite Zwiebelhälfte auf den Spieß setzen und das Fleisch salzen.
5. Bei hoher Temperatur indirekt grillen oder bei mittlerer Temperatur direkt grillen.
6. Nach 10-15 Minuten, wenn das Fleisch außen schon eine schöne Färbung angenommen hat, die ersten Tranchen herunter schneiden und servieren.
7. Warten, bis das Fleisch am Spieß wieder Farbe angenommen hat und abermals Tranchen herunter schneiden.

<https://youtu.be/xfu5llgWa7A>

Tipp:

Als Picanha wird in der brasilianischen Küche der Tafelspitz bezeichnet. Allerdings wird in Südamerika im Gegensatz zu Österreich und Deutschland die Fettschicht nicht heruntergetrennt.

Die Zubereitung am Drehspieß über dem Griller nennt sich Churrasco.