

Picanha vom Rodizio / Drehspieß



1,5 kg Tafelspitz mit Fettauflage
50 ml Olivenöl
50 g Meersalz grob

Den Tafelspitz mit Fettdeckel reibt ihr mit Salz und Öl ein und schneidet das Fleisch in Streifen.

Nun steckt mit dem Spieß zweimal durch das Fleisch, um es zu fixieren. Dies macht ihr bis der Spieß voll ist. Achtet drauf, dass das Fett außen ist und zur Hitze zeigt.

Wenn sich eine leckere Kruste gebildet hat, schneidet diese nun in einen Behälter (z. B. einen Dutch Oven) und dann schnell wieder den Spieß auf den Grill.

Dies wiederholt ihr solange bis kein Fleisch mehr auf dem Spieß ist.