

Picanha



Zutaten für 4 Portionen:

- Rindfleisch,
1,4 kg (Tafelspitz/Picanha) mit Fettschicht
- 6 EL** Salz, grobes

Den Tafelspitz in zwei Teile teilen. Die beiden Stücke hintereinander auf einem doppelten Grillspieß u-förmig (beide Stücke so aufspießen, dass die Fettschicht außen ist). Nun das Fleisch mit dem groben Salz einreiben, so dass es eine schöne dicke Salzschrift hat.

Das Fleisch auf dem Grill kurz rundum anbraten. Nun kann bereits die äußerste Schicht dünn abgeschnitten (ähnlich wie bei einem Dönerspieß) und gleich gegessen werden. Die Picanha nach dem Abschneiden wieder auf den Grill legen und weitergrillen.

Die Zubereitung der Picanha ist ein langes Event, da immer nur Stückchen des Fleisches gegessen werden. Jeder kann sich das Fleisch so abschneiden wie er es möchte. Ob ein bisschen blutiger oder gut durch.

Am besten eignet sich für das typische Churrasco ein doppelter Grillspieß also eher eine große "Grillgabel".