



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1,5 kg gut abgehangener Tafelspitz
- grobes Meersalz (nach Möglichkeit Fleur de Sel)
- 6 EL Olivenöl

UND SO GEHT'S

1. Das Fleisch gut abwaschen, trocknen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden.
2. Fleischstücke auf große Grillspieße stecken und mit etwas Olivenöl einpinseln. Anschließend grillen und mit Meersalz würzen.



UNSER TIPP

Das Fleisch sollte am besten medium gegrillt werden. Wenn es zu lange auf dem Grill schmort, kann es leicht zäh werden. Du kannst deine Spieße nach Herzenslust auch noch mit Gemüse ergänzen. Wir empfehlen dir dazu rote Zwiebeln, grüne und gelbe Paprika.

RINDFLEISCHSPIESSE - PICANHAS

Picanha, der geschmackvolle Höhepunkt eines brasilianischen Churrascos (Grillfestes), ist eigentlich ganz einfach in der Zubereitung. Ja, wenn nur dieses Wörtchen eigentlich nicht wäre, denn: Das Grillen der Picanhas an sich dürfte auch dem Ungeübten nicht allzu große Schwierigkeiten bereiten. Komplizierter wird es, wenn man versucht, außerhalb von Brasilien an solch ein zartes Filetsteak vom Rind heranzukommen.

Nur keine Sorge: Anstatt des originalen Picanha, kannst du den im deutschsprachigen Raum verbreiteten Tafelspitz verwenden. Normalerweise wird dieser gekocht, aber er ist auch als Grillvariante auf brasilianisch zu empfehlen. Wichtig ist, dass die äußere Fettschicht um das magere Fleisch, die für den besonderen Geschmack sorgt, nicht weggeschnitten wird.

