



GANZER TAFELSPITZ PICANHA

Ausgangsmaterial

1.000 kg Tafelspitz

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Picanha Marinade Art.-Nr. 19531

Arbeitsanleitung

Den Fettdeckel rautenförmig einschneiden, die Marinade rundum gut einmassieren und 12 Stunden einziehen lassen.

Zubereitung

1. Den Tafelspitz mit der Fleischseite bei indirekter Hitze auf den Grill legen und zugedeckt anbraten.
2. Das Fleisch wenden und auf der Fettseite zugedeckt garen, bis diese eine schöne Bräunung hat.
3. Anschliessend das Fleisch erneut wenden und auf der Fleischseite bis zum Erreichen der gewünschten Garstufe zugedeckt fertigbaren.

Bemerkung

Picanha bezeichnet das Schwanzstück vom Rind in der Brasilianischen Küche. Bei der traditionellen Zubereitung wird der Fettdeckel auf dem Fleisch belassen und entweder das ganze Stück oder Steaks/Spiesse davon über dem offenen Feuer gegart.