



SPIESSE VON TAFELSPITZ MIT PICANHA MARINADE

Ausgangsmaterial

1.000 kg Tafelspitz

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Picanha Marinade Art.-Nr. 19531

Arbeitsanleitung

1. Den Tafelspitz parieren, den Fettdeckel belassen.
2. In daumendicke Steaks schneiden, marinieren und 12 Stunden ziehen lassen.
3. Die Steaks auf Spiesse stecken.

Zubereitung

Die Spiesse beidseitig bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Garstufe grillieren.

Bemerkung, Variante

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.