

# [ PICANHA À LA JÚLIA CARVALHO ]

Picanha – gegrillter Rindstafelspitz - ist ein Klassiker des brasilianischen Churrasco. Der Schnitt für dieses Gericht ist ein Tafelspitz mit Fettrand. Dieser wird in dicke Scheiben geschnitten und dann auf Spieße gesteckt.

## Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ Tafelspitz vom Rind (ca. 1200g-1500g) mit Fettedeckel
- ✦ Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- 1\_ Bereite den Grill für 200°C und direkte Hitze vor.
- 2\_ Grille den Tafelspitz von beiden Seiten für ca. 3-4min gut an.
- 3\_ Nimm das Fleisch vom Feuer und lasse es für 2min auf dem Schneidebrett ruhen.
- 4\_ Schneide dann – mit der Faser (!) ca. 4-5cm dicke Scheiben.
- 5\_ Grille die Steaks auf den beiden ungeren Seiten für 3-4min pro Seite und lass sie für ca. 7-8min im indirekten Bereich ruhen.
- 6\_ Nimm die Steaks vom Grill und lass sie auf dem Schneidbrett für 2min ruhen. Schneide die Steaks dann gegen die Faser in dünne Scheiben und würze mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.



## Rezeptinformationen:

### Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

### Schwierigkeit:

Leicht

### Methode:

Direkt

### Getränkeempfehlung:

Vernatsch

WIRTSCHAFT LECKER LUTER  
MIG  
Holiday  
GRILLMIX

Holiday Radio  
JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG  
UM 11 UHR

© MIG OHG - www.MiG.bz