

Picanha



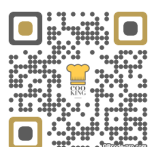
Was ist die richtige Formel für einen perfekten Picanha? Neben der richtigen Balance der Gewürze, sind Sie auf jeden Fall die Wahl des Fleisches und Grillmethode, um einen Unterschied zu machen. Ein gut gemachter Picanha ist eine der lohnendsten Befriedigungen, sowohl für den Magen als auch für den Geist derer, die die Herausforderung annehmen und einen Tafelspitz an den Tisch bringen wollen, der der brasilianischen Tradition würdig ist.

Dieser wertvolle Fleischschnitt, der auch in Europa seinen Weg findet, indem er die Zustimmung der anspruchsvollsten Bewunderer in Churrasco sammelt, hat als Protagonist das äußere Fett. Einer der Parameter, um den Erfolg eines Picanha zu definieren, ist in der Tat die Knusprigkeit des Fettrandes, wenn das Grillen beendet ist. Wir von CookKing haben schon die Schwerter schon aus der Scheide gezogen... die für den Grill natürlich!

1. Führen Sie das "Trimming" des Rinder Tafelspitz durch, um überschüssiges Fett zu entfernen.



2. Den Tafelspitz senkrecht auf die Fasern in 6 bis 10 cm dicke Scheiben schneiden.



3. die Scheiben mit dem Fettrand nach Außen abrollen und in den Spieß bzw. das Schwert einlegen.



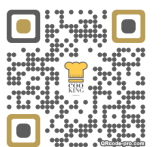
4. das Fleisch mit Maldon-Salz Flocken oder alternativ mit groben Salz würzen.



5. Grill Temperatur zwischen 180°C und 200°C einstellen und den Spieß bzw. das Schwert auf den Drehspieß in einem Abstand zwischen 30 und 40 cm von der Wärmequelle platzieren.



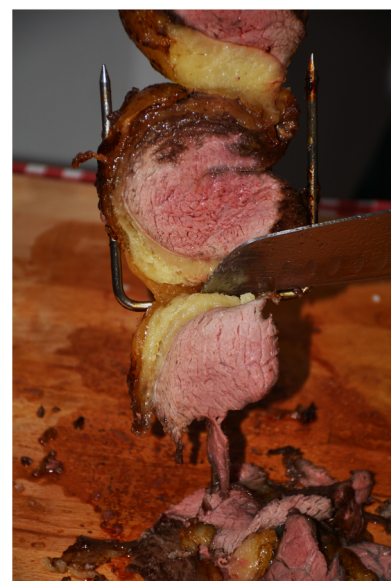
6. warten auf die Bildung einer knusprigen, duftenden Kruste, danach, entfernen Sie den Spieß bzw. Das Schwert aus dem Griller.



7. den Spieß auf den Tisch bringen.



8. dünne Scheiben schneiden, bis man zum noch rohen Teil kommt, danach den Spieß bzw. das Schwert wieder auf dem Griller bringen und die Schritte 5, 6, 7 und 8 wiederholen.



**Viel Spaß und...
buon appetito !**



#cooking.connection

