1:0 für Brasilianische Qualität

Brasilianisches Picanha:

Als Picanha bezeichnet man in der südamerikanischen, insbesondere in der brasilianischen Küche das Schwanzstück vom Rind (Tafelspitz). Bei der Schlachtung und Zerlegung verbleibt der Fettdeckel auf dem Tafelspitz. Es eignet sich besonders als Braten und Grillgericht wie dem „Churrasco“, wobei das Fleisch auf Spießen oder Gittern über Holzkohle oder offenem Feuer gegrillt wird. Traditionell werden die Spieße dann herumgereicht, und jeder schneidet sich ein Stück davon ab.

Rezept für Marinade Pincanha (Rindfleisch) am Spieß nach Churrasco-Zubereitungsart (Brasilien)



(Für 4 Personen)
Zubereitungszeit: 10 min
Ziehen lassen ca.: 30 min
Grillezeit ca.: 15 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:
1 kg Picanha, (Tafelspitz mit Fettschicht)
grobes Meersalz

Zubereitung:
Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in etwa 12 große Streifen schneiden. Rundherum mit reichlich Salz bestreuen, nicht einreiben und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Grillen das Salz wieder abstreifen und die Stücke auf 4 große Churrasco-Spieße stecken. Zuerst mit der Fettseite nach unten auf den heißen Holzkohlegrill legen und rundherum braun und bis zum gewünschten Gargrad grillen. Das Fett sollte gut abtropfen können, die Spieße immer wieder drehen.

Zum Servieren mit einem scharfen Messer dünne Fleischscheiben abschneiden.

Tipps:
Dazu werden gerne Salate, Brot und Maniok gereicht.



Rinder-Roastbeef
- Brasilianische Herkunft
- Vorgereift
- Ca. 4,5 kg
- Vak.-verp.
- Ca. 20-kg-Karton

je kg bei Kartonabnahme

Einzel-Stück ca. 4,5 kg: je kg 14,49*/15,50

13,99* (14,97)

Tiefgefroren

Rindertafelspitz (Picanha)
- Brasilianische Herkunft
- Mit Fettdeckel
- 14 Tage vorgereift
- Tiefgefroren
- Ca. 13-kg-Karton

je kg

Einzel-Stück ca. 1,5 kg: je kg 11,49*/12,29

10,99* (11,76)

Gültig vom **05.06. - 18.06.2014**

YOU & C+C SCHAPER
NUR PROFIS VERSTEHEN PROFIS