

## **Churrasco**

für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Min.

### **Zutaten:**

1,2 kg MEISTERFRISCH Tafelspitz/Picanha mit Fettschicht

6 EL grobes Salz

### **Zubereitung:**

Den Tafelspitz in vier Teile schneiden, Die vier Stücke hintereinander auf einem Grillspieß u-förmig aufspießen (Stücke so aufspießen, dass die Fettschicht außen ist). und das fleischig dem groben Salz leicht einreiben, sodass es eine gleichmäßige Salzschrift hat. Das Fleisch kurz rundum auf dem Grill anbraten. Nun kann bereits die äußerste Schicht dünn abgeschnitten (ähnlich wie bei einem Döner-Spieß) und gleich gegessen werden. Das Picanha nach dem Abschneiden wieder auf den Grill legen und Weitergrillen.

Die Zubereitung des Piranhas ist ein langes Event, da immer nur Stückchen des Fleisches gegessen werden. Jeder kann sich das Fleisch so abschneiden wie er es möchte. Ob ein bisschen blutiger oder gut durch. Am besten eignet sich für das typische Churrasco ein etwas breiterer Grillspieß (ca. 18mm).