



Frozen Picanha

AM SPIESS

- 1 Einen Grill hohe direkte und indirekte Hitze vorbereiten.
- 2 Das Picanha im gefrorenen Zustand mit einer Aufschnittmaschine v(etwa 4 mm) dünn aufschneiden.
- 3 Die Stücke aufeinanderlegen und mit einem Metallspieß durchbohren
- 4 Das Picanha mit einem scharfen Messer so durchschneiden, dass rundherum um den Spieß ungefähr die gleiche Menge Fleisch ist. Den Rest vom Picanha aufspießen und wiederholen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die Fettseite immer auf einer Seite des Spießes zu finden ist.
- 5 Den Spieß rundherum salzen und bei hoher direkter Hitze rundherum – etwa 6–8 Minuten je Seite – scharf angrillen.
- 6 Auf den indirekten Teil des Grills legen und weitere 20 Minuten ziehen lassen.
- 7 Das Picanha auf einer Platte anrichten, den Spieß entfernen, salzen und pfeffern.



Zutaten

American Beef Picanha	1,2 kg
Salz	
Pfeffer	



**JETZT
ZUBEREITUNGSVIDEO
ANSEHEN**

