

## Picanha



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

GRILLIEREN: ca. 45 Minuten

FÜR 6 Personen

### FLEISCH

1,5 kg Rindshuftdeckel

2 TL grobes Meersalz

### ZUBEREITUNG

**FLEISCH** an der Fettseite kreuzweise einschneiden. Rundum mit Salz einreiben. Auf dem auf 170–180°C vorgeheizten Grill mit der Fettseite nach oben ca. 30 Minuten zugedeckt indirekt grillieren. Mit der Fettseite nach unten weitere 15 Minuten grillieren. Die Kerntemperatur sollte 50°C betragen. Fleisch vor dem Tranchieren 10 Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen lassen.

**Tipp** Dazu passt Chimichurri-Sauce.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)