

# Picanha vom Schweinebauch nach Churrasco Art

**Für 4 Personen:**

**Für den Rub:**

2 kg Schweinebauch	2 TL Salz	2 L Wasser
4 TL Salz	2 EL Pfeffer	4 TL Oregano
3 TL Thymian	3 TL Zwiebelgranulat	3 TL Piment gemahlen
3 TL gemahl. Coriandersaat	1 TL Knoblauchgranulat	2 TL Selleriesalz

Churrasco Spieße

Die Vorbereitung nimmt etwas Zeit in Anspruch. Daher am besten bereits einen Tag vorher beginnen.

Zuerst 2 TL Salz in Wasser auflösen, den Schweinebauch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und für gute 5 Std. in der Salzlake abgedeckt ziehen lassen.

In der Zeit ist genug Luft um den Rub zu mischen. Dafür einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Jetzt den Schweinebauch aus der Salzlake nehmen, gut abtupfen und mit dem Rub ordentlich einpulvern. Anschließend das Picanha so auf die Churrasco Spieße pinnen, dass die Schwarte nach außen zeigt.

Den Grill auf 170° C indirekte Hitze regeln und die Picanha Spieße für ca.1 Std. indirekt grillen. Damit die Schwarte schön kross wird und aufplatzt bekommt das Picanha am Ende noch einmal für 30 min. direkte Hitze bei 240-260° C.

Darauf achten, dass sich die Spieße zu drehen.  
sonst bekommt man am Ende nur Kohlen.

NN am 02. Juli 2024