

# Entenbrust Picanha Style

## Entenbrust Picanha Style (für 3-6 Personen)

Picanha – auf brasilianische Art am Spieß gegrillter Rinder-Tafelspitz gehört zu den absoluten Hinguckern am Grill. Unsere Variante mit Entenbrust ist nicht minder köstlich!

### Zubereitung :

Die Entenbrust abtrocknen und quer zur Faser in ca. 3cm breite Streifen schneiden. Diese nun vorsichtig nacheinander C-Förmig auf einen Spieß stecken, und mit etwas „Don Marco‘ PigWing Rub“ würzen. Indirekt oder direkt über mittlerer Hitze mit mehrfachem Drehen oder mit einem Spießmotor/Rodizio Kit grillen bis die Entenbrust knusprig wird und eine Kerntemperatur von ca. 60-63°C erreicht. Mit der Sauce glasieren und kurz weiter grillen, dann vom Spieß nehmen und servieren. Alternativ kann man auch Picanha Style sobald die Entenbrust knusprig wird glasieren und dann nach kurzer Zeit die äußere Schicht mit einem scharfen Messer abschneiden und servieren. Das Fleisch weitergrillen bis es knusprig ist, neu glasieren und wieder abschneiden oder wenn zu klein ganz servieren.

### Zutaten:

- 3 Entenbrüste
- Don Marco's PigWing Rub
- Don Marco's Orange Habanero Sauce & Glaze