Grillspieß als Kult: Churrasco

Nicht nur sprachlich ist Brasilien in Lateinamerika ein Sonderfall: Statt Steaks bevorzugt man das Rind hier am Spieß. Das Wichtigste ist der Fleisch-Zuschnitt

Verdankt sich eine der einfachsten, aber auch köstlichsten Grillspeisen letztlich dem Vatikan? Zumindest teilte der Borgia-Papst Alexander VI 1493 die Kolonialwelt im Vertrag von Tordesillas in eine spanische und eine portugiesische Hälfte. Und die Portugiesen brachten in ihr Stück von Südamerika die Rinderzucht in großem Stil mit. Auch wenn das brasilianische Beef momentan nicht den besten Ruf genießt, seine am Grill veredelte Form lässt sich auch mit heimischem Rind bestens zubereiten. Denn der wichtigste Bestandteil der Spieß-Grillfeste ist der alt-österreichische Tafelspitz! Als ȣPicanhaȣ stellt er die Königsklasse des brasilianischen Grillguts dar.

Tafelspitz ohne Suppe

Während in Uruguay und Argentinien die Steak-Kultur blüht, hat sich vor allem in den südlichen Bundesstaaten Brasiliens zwischen São Paulo und Rio Grande do Sul das Spieß-Grillen (brasilianisch: ȣChurrascoȣ) etabliert. Wann genau diese traditionell den Rinderhirten zugeschriebene Zubereitung ihren Weg in die Restaurants gefunden hat, ist nicht ganz klar, erste Belege finden sich bereits für die 1860er Jahre.

Rund 100 Jahre später soll im Volkswagen-Werk dann durch deutschsprachige Köche der Tafelspitz als relativ exotischer ȣCutȣ in diese brasilianische Tradition Eingang gefunden haben. Auch wenn das angesichts der langen Geschichte des Spieß-Grillens, die auch fast alle Nomadenvölker in irgendeiner Form kennen, unwahrscheinlich erscheint ج Tafelspitz am Spieß gehört heute dazu, wenn traditionell am Sonntag zum Grillfest geladen wird. Neben der ȣFeijoadaȣ, dem Schweinefleisch-Bohnen-Eintopf, kann man die ȣPicanhaȣ als bekanntestes Gericht des Landes bezeichnen.

Abstand halten

Die alten Regeln der Zubereitung wanken zwar beträchtlich, seit auch in Brasilien mit Gas gegrillt wird, doch in der Regel beginnt das Grillen mit dem Auflegen einer relativ frisch gefüllten Schweinsbratwurst, der italienischen Salsiccia nicht unähnlich, auf die Holzkohle-Glut. Sie dient dazu, den ersten Hunger zu stillen, ihr Fett soll aber auch die Glut zum Lodern bringen. Mit diesem natürlichen ȣGrillanzünderȣ ist das Feld für den eigentlichen Hauptdarsteller bereitet. Der Tafelspitz wird gegen die Faser geteilt und muss einen möglichst ausgeprägten Fettrand mitbringen. Marinaden und andere Gewürze kennt der Brasilianer beim klassischen ȣChurrascoȣ nicht. Das Fleisch wird lediglich mit reichlich grobem Meersalz eingerieben.

Pro Gast rechnet man im Rindfleisch-verrückten Brasilien mit 800 Gramm, ein Tafelspitz reicht nach dieser Rechnung also für

Zwei, einer der großen Spieße sättigt hierzulande aber locker vier Personen. Der Tafelspitz wird in gut vier Zentimeter hohen Scheiben auf den Spieß gesteckt. Diese ruhen zu viert oder je nach Gästeanzahl auf einem Gerät, das für den ȝChurrasqueiroȝ (Grillmeister) unerlässlich ist: einem (runden oder eckigen) Tortenring-ähnlichen Spießhalter, der für den richtigen Abstand zur glühenden Holzkohle sorgen soll. Rund 12 bis 15 Zentimeter direkt über der 260 Grad heißen Glut sollte der Tafelspitz liegen.

Fett, Salz und Rauch

Jetzt kommt dem Fettdeckel die wichtigste Rolle zu, er erhält die ȝpicanhaȝ nicht nur saftig. Wie beim Schweinsbraten wird auch beim Grill-Tafelspitz das Fett zuvor kreuzweise eingeschnitten. Denn das langsam in die Glut tropfende Fett ist das eigentliche Geheimnis der ȝChurrasqueirosȝ. Hochlodernde Flammen und damit dunklere Stellen sind durchaus erwünscht. Außerdem fungiert diese Fettabschmelzung als eine Art archaischer ȝKüchen-Timerȝ: Tropft viel Fett in die Glut, wird die ȝPicanhaȝ gewendet. Vier bis fünf Mal drehen Profis die mit gut zwei Kilo Fleisch behangenen Spieße in den 15 Minuten, die der erste Gar-Durchgang dauert, um. Ziel ist es, das Fleisch ȝmedium rareȝ zu grillen.

Die ȝPicanhaȝ wird nämlich in der Regel nicht auf einmal gegessen, sondern immer wieder vom Spieß gesäbelt (diesmal mit der Fleisch-Faser!) und kommt dann wieder auf den Holzkohle-Grill ج zum Warmhalten oder Weitergaren, je nach Gästewunsch und -anzahl. Die Fleisch-Scheiben fallen dabei bewusst unterschiedlich dick aus. Jeder Gast soll die Wahl haben, ob er größere oder kleinere Stücke bevorzugt. Dazu kann durch die Servierart auch jeder seine individuelle Garstufe aussuchen: Eher durch vom Rand oder lieber blutig Richtung Mitte.

Purer Fleischgeschmack

Zwar gibt es auch in Brasilien, speziell in den großen

Restaurants, ȝChurrasqueirasȝ genannte Elektrogriller. Für Puristen gehört der Rauch aber absolut zu einem perfekten Grillspieß. Denn auch nachgewürzt wird in der Regel nicht. Stoisch und stolz meint etwa Adriano Gabriel vom ȝCasa do Churrasqueiroȝ in São Paulo auf die Frage nach Pfeffer zum Gegrillten: ȝDas liegt natürlich bei Ihnen ج uns Brasilianern reicht das Salz zu Beginnȝ.

So einfach im Grunde diese überraschende Grill-Variante des österreichischen Nationalheiligtums Tafelspitz auch hierzulande zuzubereiten ist, wenn man die Grundregeln beherzigt ج eines fehlt zum authentischen ȝChurrascoȝ: Die traditionelle Beilage ȝFarofaȝ ist hierzulande nicht so leicht aufzutreiben. Doch die Suche nach dem gerösteten Maniok-Mehl (im Online-Handel) lohnt sich. Denn die wesentliche Funktion der ȝFarofaȝ ist es, den köstlichen Fleischsaft aufzusaugen. Die ansonsten knusprigen Maniok-Stückchen, optisch Gries nicht unähnlich, erhalten so eine schmackhafte Würzung. Den gleichen Zweck kann beim Austro-Churrasco aber auch Reis erfüllen. Dazu steht am brasilianischen Tisch nur mehr die aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Limettensaft (oder Essig) bestehende ȝMolho à Campanhaȝ, eine oft auch als brasilianische Barbecue-Sauce bezeichnete Salsa.

Im Samba-verrückten Brasilien gehört natürlich auch Musik zum richtigen Grill-Nachmittag dazu. So war es ganz normal, dass der musikalische Nationalheld Seu Jorge mittlerweile zwei CDs mit ȝMúsicas para Churrascoȝ veröffentlicht hat. Bei so viel Liebe zu ȝPicanhaȝ und Co. kann nicht einmal die Rindfleisch- und Musiknation Österreich mithalten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at