



Nelson Rigo schneidet hauchdünne Scheiben vom Filetsteak. BILD: KNOLL

Churrascaria – traditionelles Restaurant Süd-Brasiliens

Eine Churrascaria (portugiesisch) ist ein traditionelles Restaurant aus Süd-Brasilien, in dem es vor allem gegrilltes Fleisch (Churrasco) gibt. Bei uns wird es meist Rodizio-Restaurant genannt. Rodizio stammt vom lateinischen Rota (Kreis, Kreislauf), im Sinne, dass die Spieße sich im ewigen Kreislauf

vom Feuer zum Tisch und zurück befinden. Das Fleisch wird frisch vom Grillspieß direkt am Tisch serviert und für den Gast mit einem sehr scharfen Messer Spieß abgeschnitten. In regelmäßigen Abständen bietet das Personal unterschiedliche Fleischsorten an.

Aufgespießt und dann abgeschnitten

Brasilianische Restaurants sucht man in Salzburg und ganz Österreich mit der Lupe. In der Augustinergasse grillt ein brasilianischer Küchenchef in einem Rodizio-Restaurant die besten Fleischstücke am Spieß.

RICKY KNOLL

RIEDENBURG. Ältere Semester haben hier einst nächtelang das Tanzbein geschwungen. Heute dreht es sich im ehemaligen „VIP City“ um ganz etwas anderes: Grillspieße am Churrasco-Grill.

Chefkoch Nelson Rigo weiß, wie es geht: „Das Fleisch muss beste Qualität haben, man muss genau wissen, wie es gewürzt wird und wie es auf den Spieß zu stecken ist, damit es schön zart bleibt. Denn sonst ist es zäh und

oder Hühnerkeulen im speziellen Churrasco-Grill. „Je nach Sorte wird das Fleisch zuvor in eine Marinade gelegt, die wir selbst herstellen, dann wird gegrillt. Bei den Gästen wird die oberste Schicht hauchdünn abgeschnitten, innen bleibt das Fleisch noch saftig. Bei großen Stücken kommt es wieder zurück in den Grill, bis eine weitere Schicht gegart ist“, erklärt er.

Während die Gäste auf die nächste Runde warten, bedienen sie sich am Vorspeisen- und Sa-

Original brasilianischer Bohneneintopf

schmeckt nicht.“ Auch bei der Art und Weise, wie er es wieder vom Spieß herunterschneiden muss, gilt die Devise: gewusst wie. Die Erfahrung dazu hat der Küchenchef, der aus Santa Catarina in Brasilien stammt, während 15 Jahren in einer Churrascaria gesammelt. Nach sieben Jahren in Wien hat es ihn heuer nach Salzburg gezogen, als nämlich im Mai das „Braso“ in der Augustinergasse eröffnete.

Hier ist er nun dafür zuständig, dass den Gästen immer wieder die verschiedenen Fleischarten vom Grillspieß und Fisch angeboten werden. In der Küche drehen sich mindestens zehn verschiedene Fleischsorten vom Rind – Filetsteak, als besondere Spezialität „Picanha“ (der obere Teil vom Tafelspitz), Babybeef oder Hufsteak – Spareribs, Schweinsteaks, Chickenwings

Mit Zimt gegrillte Ananas als Dessert

latbuffet. Typisch brasilianisch steht dort auch ein herzhaftes Chili con Carne bereit oder Feijoada, ein Eintopf aus schwarzen Bohnen und Schweinefleisch. Dazu gibt es Reis oder die ebenfalls typisch brasilianische Farofa, die aus geröstetem Maniokmehl, Salz und Butter oder Speck hergestellt wird. Auch die Nachspeise kommt vom Grillspieß und wird auf die selbe Art und Weise angeboten, wie die verschiedenen Fleischsorten: Ananas. „Bei uns wird die Frucht traditionell mit Zimt gegrillt und am Tisch für die Gäste in dünnen Scheiben heruntergeschnitten“, merkt der Chefkoch an.

Wer beim Essen lieber auf Fleisch verzichtet, für den steht eine Auswahl an gegrilltem Gemüse bereit. Aber – wie der Name bereits andeutet – geht man in eine Churrascaria hauptsächlich



Die Gasträume sind rustikal-gemütlich mit viel Holz eingerichtet.

BILD: BRASO

des Fleisches wegen. Dazu werden original brasilianische Drinks – von Guaranasaft bis Caipirinha

nach altem Originalrezept – serviert. An die 40 verschiedene Weinsorten, etwa die Hälfte da-

von aus Österreich, passen ebenfalls gut in das Gesamtkonzept. „Wir führen Weine aus Brasilien,

Argentinien, Chile, einige aus Kalifornien, Italien oder Spanien sind dabei“, erklärt Oberkellner Jeff. Rund 70 Sitzplätze bietet das Lokal in der Riedenburg. Die Nacht zum Tag machen kann man im „Braso“ immer noch. Jeff macht auf die extralangen Öffnungszeiten aufmerksam: „Montags und mittwochs bis samstags haben wir immer von 17:30 bis drei Uhr früh geöffnet. Die Küche schließt um Mitternacht, anschließend kann man bei Wein oder Cocktails die Nacht ausklingen lassen. An Sonn- und Feiertagen haben wir jeweils von mittags 12 Uhr bis Mitternacht geöffnet.“

CLUB OF SALZBURG
Z'samm kommen & Visionen leben
für Lebensqualität und Menschenwürde
im
Haus Wartenberg
Essen * Trinken * Leben
Riedenburger Straße 2
reservieren: +43 (0)662 / 84 84 00
Sekretariats erfahren?
Bitte bewerben bei Johannes Wächter

Gutscheine für flaumig zarte
TOPFENKNÖDEL

QUINTAX
steuerberatung | wirtschaftsberatung | wirtschaftsprüfung

unternehmerisch denken
kompetent **STEUERN**

QUINTAX gerlich-fischer-kopp
steuerberatungsgmbh

rainbergstraße 3a
5020 salzburg
tel. +43 662 64 66 68 - 0

www.quintax.at

salzburg – seekirchen – st. johann – abtenau

**BRILLEN & HÖRGERÄTE
INDIVIDUELL
WIE IHR FINGERABDRUCK**

Ihr Optiker in der Riedenburg
Untersbergstraße 4, 0662/845161
Kontaktlinsen · Brillen · Hörgeräte
Kundenparkplatz vor dem Geschäft

OPTIK PAST
www.optik-past.at