

Žeberka barbecue



Składniki

Opis wykonania

600 g - żeberek
marynata
1 łyżka - octu jabłkowego
2 szt. - liści laurowych
1 łyżeczka - ketchupu
1 łyżeczka - majeranku
2 łyżeczka - kminu
rzymskiego
1 łyżeczka - wędzonej
papryki słodkiej
1 łyżeczka - tymianku
1/2 łyżeczka - rozmarynu
1 szczypta - pieprzu
czarnego
50 ml - wody
2 łyżeczka - oleju
Glazura
4 łyżeczka - sosu
barbecue
1 szczypta - pieprzu
czarnego
1 łyżeczka - tymianku
1 łyżeczka - papryki
wędzonej
1 szczypta - sól
40 ml - wody
1 szczypta - chili
1 łyżeczka - soku z cytryny
Dodatki
1 szt. - czerwonej cebuli
1 garść - kolendry
1 szczypta - chili

Żeberka barbecue to prawdziwe męskie jezdnie. Zapomnij o grillowanej kiełbasie i karkówce.

Teraz przyszedł czas na coś naprawdę dobrego. Grillowane żeberka barbecue są mięciutkie, soczyste, a do tego zanurzone w podwędzanym sosie, czyli kulinarna rozkosz najwyższego rzędu w czystej postaci.

Marynata

Do miseczki dodaj ocet jabłkowy, liście laurowe, ketchup, majeranek, kmin rzymski, wędzoną paprykę, tymianek, rozmaryn, czarny pieprz, wodę i olej.

Całość wymieszaj aż powstanie jednolita marynata.

Gotowe żeberka dobrze umyj przed włożeniem do marynaty.

Podczas zakupu żeberek zwróć uwagę żeby nie były zbyt tłuste i żeby miały jak najwięcej mięsa.

Żeberka wrzuć do marynaty, a następnie do lodówki na minimum 6 godzin, żeby zaprzyjaźniły się z tymi wszystkimi smakami i aromatami.

Wiadomo że żeberka długo się robią, dlatego ja zawsze przygotowuje je w piekarniku, a dopiero potem, kiedy są miękkie, wrzucam na grilla, żeby lekko się karmelizowały i nabrały wędzonego aromatu.

Żeberka zawiń w folię aluminiową i piecz w piekarniku przez około 2 godziny.

W międzyczasie zrób szybką glazurę barbecue, czyli wymieszaj ze sobą sos barbecue, czarny pieprz, tymianek, wędzoną paprykę, sól, wodę, chili sok z cytryny.

Tak przygotowaną mieszankę zostaw na później.

Grillowanie

Kiedy żeberka są już upieczone i miękkie, przyszedł czas na grillowanie.