

Żeberka Wołowe pomidorowo-winne na grillu

Przygotowanie:

1. Do [kociołka żeliwnego](#) wlałem oliwę i mocno ją rozgrzałem.
2. Solidną porcję wołowych żeberk umieściłem w naczyniu i doprawiłem do smaku. W tym celu posłużył mi świeżo zmielony czarny pieprz i sól. Po krótkiej chwili wszystko zaczęło wspaniale skwierczeć, a wytapiający się tłuszcz stał się idealną bazą pod gęsty, winny sos.
3. Gdy żeberka dostatecznie się obsmażyły, do kociołka dodałem przecier pomidorowy, rozcierając go na dnie za pomocą przekrojonego na pół czosnku. W ten sposób produkty stworzyły aromatyczną całość, którą następnie wzbogaciłem naciętą papryczką chilli.
4. Nie zapomniałem również o suszonych ziołach; kolendra, kmin rzymski i ziarenka pieprzu stworzyły mieszankę idealną, doskonale podkreślającą smak mięsa.
5. Kolejnym krokiem było połączenie żeberk z półwytrawnym czerwonym winem. Litr alkoholu w zupełności wystarczył. Reszta posłużyła jako miły aperitif.
6. Obłędny zapach unoszący się nad grillem dodatkowo wzmacniał apetyt. Ale to nie był koniec kulinarnej przygody.
7. Gdy wino wyparowało, do kociołka dolałem bulion, następnie przykryłem kociołek pokrywą i odstawiłem na 2,5 godziny. Temperatura panująca podczas grillowania powinna była osiągnąć ok. 200 stopni.
8. W międzyczasie, postanowiłem przygotować dodatek do żeberk, w postaci przysmażonego wędzonego boczku tzw. pancetty i brązowych pieczarek, które znalazły się w moim przepisie całkiem przypadkowo i jak się później okazało, świetnie wkomponowały się w smak całego dania.
9. Ponieważ w ogrodzie stał również [grill gazowy](#), skorzystałem z palnika bocznego dzięki czemu, udało mi się zrobić całe danie w jednym miejscu, bez wychodzenia do kuchni. Przysmażyłem wędzony boczek, a do wytopionego tłuszczu wrzuciłem pokrojone w ćwiartki pieczarki. Po kilku minutach dodatek do mięsa był gotowy.
10. Po upływie zakładanego czasu żeberka także nadawały się do jedzenia. Sos, który powstał w trakcie grillowania, postanowiłem przetrzeć przez sitko, następnie polałem nim potrawę. Pancetta i brązowe pieczarki były uwieńczeniem dzieła. Całość wyglądała niesamowicie i błyskawicznie zniknęła z talerzy.