

Żeberka w miodzie i whisky z grilla

Składniki

żeberka wieprzowe z kością
oliwa
sól
pieprz
świeży imbir
świeży czosnek
gwiazdki anyżu
świeża papryczka chili
miód
sos sojowy
whisky
sproszkowana papryka ostra
ocet jabłkowy
bulion
świeża kolendra

Przygotowanie:

1. Żeberka, które wybrałem posiadały ok. **35% przerost tłuszczu**. Wspominam o tym nie bez powodu, ponieważ jak wiadomo tłuszcz jest doskonałym nośnikiem smaku i korzystnie wpływa na strukturę i konsystencję potraw. Zbyt chude żeberka łatwo przeciągnąć, w efekcie czego, stają się twarde i suche.
2. Przystępując do grillowania, wieprzowinę oprószyłem solą oraz pieprzem, a następnie umieściłem ją w naczyniu z rozgrzaną oliwą.
3. Ponieważ moim założeniem było osiągnięcie idealnie miękkiego, z łatwością odchodzącego od kości mięsa, sumiennie kontrolowałem sytuację na ruszcie.
4. Aby podkreślić charakter dania, posiekałem świeży imbir i czosnek w cienkie plastry. Aromatyczne dodatki rozłożyłem wśród skwierczących żeberek i pozwoliłem, aby smaki połączyły się w idealnie wyważoną całość.
5. Nie zapomniałem również o gwiazdkach anyżu, które rewelacyjnie komponują się z mięsem i świeżo skrojonej papryczce chili.
6. Kiedy całość zaczęła roztaczać wokół niesamowity zapach, sięgnąłem po miód i polałem nim wieprzowinę. Następnie, do naczynia dodałem odrobinę sosu sojowego, słuszną ilość whisky i sproszkowaną ostrą paprykę.
7. Doprowadziłem całość do wrzenia, a na końcu podlałem octem jabłkowym i bulionem.

8. Godzina na grillu pod przykryciem sprawiła, że większość płynów zredukowała się do minimum.
9. W rezultacie otrzymałem odpowiednio gęsty, esencjonalny sos i żeberka w perfekcyjnej glazurze, które udekorowałem świeżą kolendrą.