Żeberka barbecue

4 porcje 25 min

Składniki

- 1kg żeberek wieprzowych
- łyżka kakao
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki ostrej papryki
- łyżka brązowego cukru
- łyżka oleju
- sól
- Marynata (sos):
- 250ml ketchupu
- 4 ząbki czosnku
- szalotka
- chilli
- łyżka octu z czerwonego wina
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki sosu worcester
- Łyżka musztardy dijon
- 1-2 łyżki brązowego cukru
- 50ml ulubionej whisky
- łyżka oleju
- szczypta kminu rzymskiego

Przygotowanie

1. Wymieszaj z olejem składniki– kakao, paprykę słodką, paprykę ostrą, brązowy cukier i sól. Natrzyj pokrojone w porcje żeberka, zawiń folią i odstaw do lodówki na 2h

2. Szalotkę, czosnek, chilli i kmin rzymski podsmaż na łyżce oleju w robocie Kohersen Mycook

   2 min 90 3

3. Gotowy sos przełóż do czystego naczynia

4. WERSJA I: Żeberka ułóż na rozgrzanym grillu. Piec około 15minut z każdej strony. Gdy mięso ładnie się zrumieni, posmarować je sosem. Piec kolejne 10minut, aż sos lekko się skarmelizuje. Żeberka podawaj z resztą ciepłego lub zimnego sosu barbecue
   WERSJA II: Żeberka upiecz na grillu, marynując je wcześniej w całości sosu przez około 6 godzin