

Свинные рёбрышки в маринаде барбекю тушёные с луком "Деликатесные" (khurs.ru - 2016)

1. Масло растительное
2. Свинные рёбрышки в маринаде барбекю
* Масло довести до кипения, рёбрышки уложить в один слой, обжарить до образования корочки цвета охры с двух сторон

Обжаривать в кипящем масле до образования корочки 5-7 минут на сторону

Обжаривать под крышкой на среднем огне 5-7 минут

Обжарка мяса в сковороде

Рёбрышки по мере готовности извлекать из сковороды и послойно поливать соусом

1. Масло растительное
2. Лук репчатый нарезать мелкими квадратиками
3. Синие рёбрышки обжарить до цвета охры
4. Чеснок нарезать тонкими пластинками
5. Специи: хмели-сунели, куркума молотая, кардамон молотый, зелень сельдерея сушёная, лук – порей сушёный, мускатный орех молотый, чеснок сушёный молотый, соль
*2-5 уложить послойно
6. Укроп сушёный молотый насыпать сверху
7. Воду горячую налить до уровня рёбрышек

Разогрев

Кипение на малом огне под крышкой 3-3,5 часа

Тушение рёбрышек с луком

Рёбрышки тушёные

1. Свинные рёбрышки в маринаде барбекю – 2,3 кг
2. Лук репчатый – 1,5 кг
3. Чеснок – 1 головка
4. Хмели-сунели
5. Куркума молотая
6. Кардамон молотый
7. Зелень сельдерея сушёная
8. Лук – порей сушёный
9. Укроп сушёный
10. Мускатный орех молотый
11. Чеснок сушёный молотый
12. Масло растительное – 150-200 мл
13. Соус "Русский" (клюква и брусника)
14. Соль
15. Вода – 2 л



Свинные рёбрышки в маринаде барбекю тушёные с луком "Деликатесные"



1. Берём свиные рёбрышки в маринаде барбекю



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый очень мелкими квадратиками



5. Берём чеснок



6. Чистим чеснок



7. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



8. Берём соус "Русский" (клюква и брусника)



9. Берём масло растительное



10. Берём специи



11. Готовим пропорции специй (кроме зелени укропа сушёной)



12. Предварительно перемешиваем специи

Свинные рёбрышки в маринаде барбекю тушёные с луком "Деликатесные"



13. Ставим сковороду на огонь



14. Наливаем масло растительное в сковороду и доводим его до кипения



15. Кладём один слой рёбрышек и обжариваем до образования корочки



16. Переворачиваем рёбрышки и обжариваем до образования корочки



17. Жарим рёбрышки под крышкой на среднем огне



18. Извлекаем обжаренные рёбрышки на тарелку



19. Кладём новый слой рёбрышек и обжариваем до образования корочки



20. Поливаем рёбрышки соусом



21. Переворачиваем рёбрышки и обжариваем до образования корочки



22. Жарим рёбрышки под крышкой на среднем огне



23. Извлекаем обжаренные рёбрышки на тарелку



24. Поливаем рёбрышки соусом

Свинные рёбрышки в маринаде барбекю тушёные с луком "Деликатесные"



25. Кладём новый слой рёбрышек и обжариваем до образования корочки



26. Обжариваем с двух сторон и кла-дём рёбрышки на тарелку



27. Поливаем рёбрышки соусом и да-ём некоторую выдержку



28. Через сито переливаем масло со сковороды в кружку



29. Ставим кастрюлю (объёмом 5 литров) на огонь



30. Вливаем масло из кружки в ка-стрюлю (если масло не пригорело)



31. Кладём первый слой лука репчатого в кастрюлю



32. Кладём первый слой рёбрышек в кастрюлю, посыпаем их специями



33. Кладём первую часть чеснока на рёбрышки



34. Кладём второй слой лука репчатого в кастрюлю



35. Кладём второй слой рёбрышек в кастрюлю



36. Посыпаем рёбрышки специями

Свинные рёбрышки в маринаде барбекю тушёные с луком "Деликатесные"



37. Кладём часть чеснока на рёбрышки



38. Кладём третий слой лука репчатого в кастрюлю



39. Кладём третий слой рёбрышек в кастрюлю



40. Посыпаем рёбрышки специями



41. Кладём оставшуюся часть чеснока на рёбрышки



42. Кладём верхний слой лука репчатого в кастрюлю



43. Насыпаем сверху зелень укропа сушёную.



44. Тонкой струйкой вливаем горячую воду до уровня рёбрышек



45. Тушим рёбрышки с луком на малом огне под крышкой



46. Готовые рёбрышки вместе с луком подавать к столу горячими или холодными