

Rumboží žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vepřové žebra 1.5 kg
- mořská sůl 2 lžička
- **Pasta**
- javorový sirup 5 lžíce
- pasta z chilli papriček chipotle 2 lžička
- mletý zázvor 1 lžíce
- wolcestrová omáčka 1 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- °mletý římský kmín 1 lžička
- čínské koření pěti vůní 1 lžička
- mletý muškátový oříšek 1.2 lžička
- **BBQ omáčka:**
- zázvor 1 ks
- česnek 4 stroužek
- kečup 125 ml
- rum 60 ml
- wolcestrová omáčka 1 lžíce
- jablečný ocet 3 lžíce
- dijónská hořtice 1 lžička
- drcená chilli paprička 1.2 lžička
- vláčný tmavý přírodní cukr 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Přísady na pastu a 2 lžičky soli promíchejte v misce. Žebírka osušte papírovými utěrkami, položte je na plech a celá potřete pastou. Zabalte do fólie a nechte v ledničce marinovat nejméně 6 hodin nebo lépe přes noc.

2

Až se budete chtít pustit do grilování, žebírka vyndejte z ledničky, otřepujte z nich přebytečnou pastu a nechte je dosáhnout pokojové teploty. Mezitím si připravte gril metodou půl na půl, při které navršíte uhlíky tak, aby byla jedna polovina dna grilu pokrytá a druhá prázdná – potřebujete střední nepřímou teplotu. Gril přikryjte víkem a nechte ho rozehrát jako venkovní troubu – potřebujete teplotu okolo 180°C.

3

Odrhněte si kus extra silného alobalu zhruba na délku paže a žebírka do něj pečlivě zabalte. Balíček položte nad nepřímý žár, gril přiklopte a žebírka takto grilujte asi 2 hodiny, nebo dokud nebude maso měkké a nezačne odpadávat z kostí. Nezapomínejte zhruba každých 45 minut doplňovat gril horkými uhlíky.

4

Mezitím si do kastrůlku nastrouhejte zázvor a česnek a postavte na sporák. Přidejte zbytek přísad na omáčku a 80 ml vody. Na mírném plameni za občasného promíchání povařte asi 20 minut, nebo až omáčka zhoustne. Osolte a opepřete podle chuti a dejte stranou.

5

Žebírka vybalte z alobalu a celá potřete BBQ omáčkou a šťávou, která pustila. Vraťte je na nepřímý žár na dalších 30 až 40 minut a grilujte pod poklopem, až budou křehká a zlatá. Každých 10 minut je potírejte. Přesuňte je na prkýnko a nechte je 5 minut odpočívat, pak krájejte na porce. Pochutnáte si na nich, poněvadž tyhle žebra fakt píšou!

Poznámka:

zázvor - kousek cca 4 cm