

Свиные ребрышки со стручковой фасолью в беконе

120–150 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Свиные ребрышки
4 ст. л.	Приправа для гриля и шашлыка BBQ с копченой паприкой
4 ст. л.	Подсолнечное масло
300 г	Свежая или замороженная стручковая фасоль
8	Тонкие ломтики бекона
100 мл	Яблочный сок
2 шт.	Чиабатта
1 щепотка	Соль морская

Способ приготовления

1. Промойте ребрышки под холодной водой, насухо промокните и удалите кожу с нижней стороны. Смешайте приправу для гриля и шашлыка BBQ с копченой паприкой Kotányi с подсолнечным маслом, натрите смесью свиные ребрышки, оберните их пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа (в идеале на ночь).
2. Бланшируйте стручковую фасоль в сковороде с подсоленной водой в течение 5 минут, затем опустите в ледяную воду. Разделите стручковую фасоль на 8 маленьких пучков и заверните в бекон.
3. Готовьте ребрышки в течение 90 минут в режиме непрямого жара при температуре 120–140 C с закрытой крышкой. Смазывайте яблочным соком каждые 20 минут. По желанию быстро обжарьте на огне до хрустящей корочки. Оставьте в фольге на 10 минут.
4. Обжаривайте стручковую фасоль в беконе на гриле, пока бекон не станет хрустящим, а затем положите на бумажные полотенца, чтобы те впитали излишки жира.
5. Подавайте ребрышки со стручковой фасолью и чиабаттой. Это блюдо также можно приготовить в духовке: Запекайте в духовке в течение 90 минут при температуре 140°C. Смазывайте яблочным соком каждые 20 минут. Через 90 минут включите гриль и готовьте ребрышки до хрустящей корочки. Оставьте в фольге на 10 минут.