Valhalla aromātiskās ribiņas & BBQ mērce

4 + 60 MIN

Nepieciešams:

2 kg cūkgaļas ribiņu
Aptuveni 2 litri ūdens
1 ēd.k. jūras sāls
1 porcija Valhallas BBQ mērces

Valhalla BBQ mērcei

100-150 ml augu liķiera “Valhalla”
200 ml “Dr. Pepper” vai “Coca Cola” ar ķiršu garšu
300 ml kečups
50 ml Vusteršīras mērces
50 g sviests
75 ml “Muscovado” cukura
½ ēdamk. sāls
½ ēdamk. kumīna (romiešu ķimeņu)

Ribiņu pagatavošana:

1. Stundu pirms cepšanas gaļu paturiet istabas temperatūrā. Sagrieziet to vairākos lielos gabalos

2. Lielā katlā ielejiet ūdeni, pieberiet sāli un uzvāriet

3. Pievienojiet gaļu, pielejiet tik daudz ūdens, lai tas noklātu gaļu. 45 minūtes lēni karsējiet ribiņas, pēc tam noņemiet katlu no plīts

4. Kamēr gaļa vārās, pagatavojiet BBQ mērci

5. Pārlieciet ribiņas no katla cepamtraukā. Ja vēlaties, gaļai varat uzkaisīt nedaudz “Maldon” sāls

6. Gaļu no abām pusēm apslakiet ar BBQ mērci un cepiet to cepeškrāsnī (225 °C) 15-20 minūtes. Aptuveni pēc 10 minūtēm apslakiet gaļu ar atlikušo BBQ mērci un turpiniet cept

7. Ribiņas varat cept arī uz restēm.
Ja jums vēl ir palikusi pāri BBQ mērce, to varat pasniegt pie gatavajām ribiņām

PADOMS!

1. Ribiņas varat atstāt iemarinēties pa nakti un pagatavot nākamajā dienā.

BBQ mērces pagatavošana:

1. Sajauciet sastāvdaļas katlā un lēni karsējiet 20 minūtes, ik pa laikam apmaisot. Šo maisījumu varat izmantot kā grila mērci cūkgaļai, liellopu gaļai vai vistas gaļai.