

Χοιρινές μπριζόλες μαριναρισμένες σε μείγμα από κρασί, τζίντζερ και δεντρολίβανο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή ΕΥΗ ΒΟΥΤΣΙΝΑ

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Γιατί ο ορισμός του μπάρμπεκιου είναι οι χοιρινές μπριζόλες!

Υλικά

- 6 χοιρινές μπριζόλες, από τα πλευρά (πάχους περίπου 2 - 2,5 εκ.)

- ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Για τη μαρινάδα

- 300 ml λευκό, ξηρό κρασί ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- 2 κουτ. σούπας πετιμέζι
- 1 κουτ. σούπας φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο (ή 1 κουτ. γλυκού σε σκόνη)
- 5 κλωνάρια φρέσκο φασκόμηλο ή δεντρολίβανο (ή, αν δεν βρούμε, 1 κουτ. σούπας ξερά)
- 2 σκελίδες σκόρδου, χοντροκομμένες
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Μερίδες για 6 μπριζόλες

Προετοιμασία 15΄ Αναμονή 5 - 6 ώρες Ψήσιμο περίπου 18΄

Διαδικασία Μαρινάρισμα: Ανακατεύουμε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα ρηχό σκεύος και βάζουμε μέσα τις μπριζόλες. Τις γυρίζουμε να βραχούν παντού. Τις καλύπτουμε με μεμβράνη και τις αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 5 - 6 ώρες να μαριναστούν. Τις γυρνάμε όσο πιο συχνά μπορούμε.

Οδηγίες ψησίματος: Βγάζουμε τις μπριζόλες από το ψυγείο 30 - 40 λεπτά πριν από το ψήσιμο. Τις σκουπίζουμε με χαρτί για να απομακρύνουμε τα στερεά υλικά. Τη μαρινάδα την κρατάμε. Τις λαδώνουμε ελαφρώς. Είτε τις ψήσουμε στα κάρβουνα είτε σε ψησταριά υγραερίου, πρέπει η φωτιά στην αρχή να είναι δυνατή, μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές, και μετά χαμηλή (με τακτικά γυρίσματα), ώστε να ψηθούν. Είναι προτιμότερο να τις ψήσουμε στη σχάρα (και όχι σε πλάκα), για να στάζουν τα λίπη. Κατά το ψήσιμο τις αλείφουμε με τη μαρινάδα.

Η δοκιμή μας: Χρειάστηκαν -τόσο στη θράκα όσο και στην ψησταριά υγραερίου 18,7 KW- 3 - 4 λεπτά από κάθε πλευρά σε δυνατή φωτιά και μετά 8 - 12 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, με τακτικά γυρίσματα. Περίπου 15 - 20 λεπτά συνολικά.

Σερβίρισμα: Βγάζουμε τις μπριζόλες και τις αλατοπιπερώνουμε όσο είναι ζεστές. Τις πασπαλίζουμε, αν θέλουμε, με λίγο φασκόμηλο ή δεντρολίβανο.

Πηγή: gastronomos.gr