ŻEBERKA W GUINNESSIE Z SEROWYM PUREE Z KALAFIORÓW

Pyszne żeberka w piwnym sosem.

Czas na High: 0-

Czas na Low: 8H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,5 kg żeberek wołowe bez kości
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka oleju rzepakowego lub roślinnego
- 250 ml Guinnessa lub innego ciemnego piwa
- 1 szklanka bulionu wołowego
- 1 łyżka mąki
-
-
-
- Puree z kalafiora – składniki
- 1 duży kalafior
- 2 łyżki klarowanego masła
- 1/4 szklanki wody do ugotowania kalafiora
- 100 g ostrego białego sera cheddar świeżo startego
- 3 łyżki świeżo startego parmezanu
- szczypta soli i pieprzu
-
-

Wykonanie:

Żeberka doprawić solą i pieprzem. Posyp je mąką na wierzchu i równomiernie obtocz wszystkie żeberka. W tym momencie możesz wrzucić żeberka bezpośrednio do misy wolnowaru lub najpierw zrumienić je na patelni. Możesz zrobić to także w misie wolnowaru z powłoką DuraCeramic.
Aby obsmażyć żeberka ze wszystkich stron, na złoty kolor potrzebujesz podsmażać je około 1 minuty z każdej strony. Włożyć żeberka do misy wolnowaru i dodać Guinnessa. Przykryj i gotuj na LOW przez 8 godzin.
Po 8 godzinach wyjmij żeberka i posiekaj je szczypcami kuchennymi lub widelcem. W tym momencie lubię zagęścić sos lub płyn, który pozostaje w wolnowarze. Przelej płyn do rondla i postaw na średnim ogniu. Dodaj mąkę do bulionu wołowego i dokładnie mieszaj, aż zgęstnieje.
SEROWE PUREE Z KALAFIORA
Pokrój główkę kalafiora na różyczki. Umieść w dużym garnku lub rondlu i przykryj wodą, około 2,5 cm nad kalafior. Doprowadź mieszaninę do wrzenia i gotuj do miękkości, około 10 minut. Odcedź kalafior, zostawiając około 1/4 szklanki płynu. Dodaj kalafior do robota kuchennego i miksuj do puree. Wlej płyn do gotowania, klarowane masło, ser cheddar i parmezan wraz ze szczyptą soli i pieprzu. Zmiksuj do kremowej konsystencji. W razie potrzeby posmakuj i dopraw do smaku