

Паровые свиные ребрышки с чаем Пуэр (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

свиные ребрышки - 400 г,

чай сорта «Пуэр» - 5 г,

Шаосинское вино – 1 ст.л.,

соль – 1/2 ч.л.,

белый сахар – 1/2 ч.л.,

сухой куриный бульон в гранулах – 1/2 ч.л.,

кукурузный крахмал – 1/2 ст.л.



Паровые свиные ребрышки с чаем Пуэр

1. Свиные ребрышки ополоснуть, разделить на отдельные части, разрезав межреберную ткань. Отделенные друг от друга ребрышки нарубить на короткие отрезки по 2-3 см в длину.
2. Замочить ребрышки в холодной воде на 20 минут, два-три раза меняя за это время воду. Эта мера позволит избавиться готовое блюдо от потемнения мест среза ребрышек, а заодно и ослабит запах свинины.
3. Вскипятить в кастрюле воду, опустить туда свиные ребрышки и бланшировать 2-3 минуты, затем воду слить, ребрышки откинуть на сито и ополоснуть холодной водой.
4. Заварить чай сорта Пуэр. Немудреное дело, но все же свой подход нужен. Сначала нужно промыть чай. Затем вскипятить воду, положить чай в сухой заварочный чайник и залить чай горячей водой 85-90°C. Через 15-20 секунд слить воду (пить ее не надо - не отравитесь, но и вкуса чая не почувствуете) и дать постоять чаю около минуты. А вот теперь можно и заваривать чай. Снова залить чай 200 мл горячей воды, накрыть крышкой и дать настояться от 1 до 3-х минут. После этого получившийся чай слить в кружку. А чайные листья еще несколько раз можно заварить.
5. В подходящую по объему емкость положить ребрышки, добавить рисовое вино Шаосин, соль, белый сахар и сухой куриный бульон в гранулах. Залить заваренным чаем и оставить мариноваться на 30 минут.
6. Вынуть ребрышки из маринада, обвалить в кукурузном крахмале и готовить на пару 40 минут. Готовые ребрышки подавать с отварным рисом или бланшированными овощами.