

Μπριζόλα χοιρινή στη σχάρα με μουστάρδα, κάππαρη και αγγουράκι τουρσί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

45 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

- **Για τη σάλτσα μουστάρδα-κάππαρη**
 - 10 γρ. ελαιόλαδο
 - 150 γρ. κρεμμύδι σε λεπτές φέτες
 - 8 γρ. σκόρδο σε σκελίδες, σπασμένο
 - 150 γρ. κρασί λευκό
 - 200 γρ. ζωμός κοτόπουλο
 - 400 γρ. ντέμι γκλας
 - 60 γρ. μέλι
 - 10 γρ. μουστάρδα ντιζόν
 - 40 γρ. μουστάρδα με κόκκους
 - 20 γρ. κάππαρη
 - 20 γρ. αγγουράκι τουρσί
 - θυμάρι φρέσκο

- δενδρολίβανο φρέσκο

- **Για την χοιρινή μπριζόλα σχάρας**

- 4 χοιρινές μπριζόλες, 400 γρ. η καθεμία

- 800 γρ. άλμη

- ελαιόλαδο για τη σχάρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη σάλτσα μουστάρδα-κάππαρη

Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ιδρώνουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει. Προσθέτουμε το σκόρδο και μόλις μυρίσει, σβήνουμε με το λευκό κρασί, αφήνοντας να εξατμιστεί εντελώς.

Προσθέτουμε το ζυμό και την ντέμι γκλας και σιγοβράζουμε μέχρι να συμπυκνωθεί στο μισό περίπου (ξαφρίζοντας κατά τη διάρκεια) ή να φτάσει η σάλτσα στην πυκνότητα της αρεσκείας μας.

Προσθέτουμε το θυμάρι και το δενδρολίβανο και τα αφήνουμε για 5 λεπτά να δώσουν το άρωμά τους στη σάλτσα.

Σουρώνουμε από ψιλή σήτα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Αλατίζουμε αν χρειαστεί.

Αν δε χρησιμοποιήσουμε άμεσα, κρυώνουμε γρήγορα και διατηρούμε στο ψυγείο.

Για την χοιρινή μπριζόλα σχάρας

Μαρινάρουμε τις μπριζόλες στην άλμη για 24 ώρες, διατηρώντας στο ψυγείο. Αποσύρουμε από την άλμη και στεγνώνουμε. Λαδώνουμε ελαφρά και τοποθετούμε στη σχάρα.

Ψήνουμε και από τις δύο πλευρές αρχικά σε υψηλή θερμοκρασία και μετά σε χαμηλότερη. Εναλλακτικά, μπορούμε να ψήσουμε τις μπριζόλες στο τηγάνι. Και στις δύο περιπτώσεις, και αν οι μπριζόλες είναι χοντρές, μπορούμε να τελειώσουμε το μαγείρεμά τους σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C.

Πηγή: yiannislucacos.gr