

MARYNOWANIE I GRILLOWANIE KARKÓWKI.

KARKÓWKA

Grillowana karkówka to
klasyka polskiego grilla

Karkówka królowa polskiego grilla - Broil King król wszystkich grilli

Grillowana karkówka to klasyka polskiego grilla, pośród najbardziej popularnych pozycji plasuje się tuż za kiełbasą z grilla. Co zrobić, aby karkówka z grilla była miękka i soczysta, jak zamarynować karkówkę i jakie wybrać przyprawy - w tym wpisie odpowiemy na te pytania i podamy kilka z naszych ulubionych przepisów na marynatę. Potraktuj je, jako szablon, korzystaj z nich i eksperymentuj ze swoimi własnymi smakami.

Dlaczego warto samemu marynować karkówkę na grilla?

Marynowanie karkówki pozwala rozluźnić strukturę mięsa wieprzowego i podkreślić smaki, warto wybierać takie dodatki, które pasują do naszych indywidualnych gustów. Mięso warto zamarynować samemu, aby mieć pewność, że pochodzi ze sprawdzonego źródła, jest świeże. Własnoręcznie przygotowana marynata do karkówki nie zawiera szkodliwych środków chemicznych, czyli substancji których nie chcemy spożywać. Dlatego zainwestuj czas i zamarynuj karkówkę na grilla własnoręcznie.

Zasady które pomogą Ci smakowicie zamarynować karkówkę na grilla:

- do marynowania najlepiej wybierz świeże mięso z sprawdzonego źródła, mrożone mięso powinno być poddawane obróbce zaraz po rozmrożeniu,
- postaraj się przygotować kawałki jednakowej grubości, dzięki czemu mięso równomiernie się zamarynuje i łatwiej będzie je grillować,
- do marynowania wybieraj stalowe lub szklane naczynia, woreczki strunowe sprawdzają się przy krótkim czasie marynowania,
- mięso powinno być w całości pokryte marynatą, możesz je również, co jakiś czas przewrócić na drugą stronę, proces marynowania mięsa powinien odbywać się w lodówce.





Solankowa kąpiel karkówki czyli soczyste i delikatne mięso

Jeżeli możesz przygotować mięso wcześniej, minimum 12 a najlepiej 24 godzin przed grillowaniem to bardzo polecamy zamoczyć karkówkę w solance. Dzięki solance mięso skruszeje i będzie gotowe na krótsze marynowanie w przyprawach.

Przygotuj solankę w stężeniu od 1% do 5% czyli:

1% solanka - 1g soli / litr wody

2% solanka - 2g soli / litr wody – nasze rekomendacja

3% solanka - 3g soli / litr wody

4% solanka - 4g soli / litr wody

5% solanka - 5g soli / litr wody

Alternatywa dla solanki do karkówki na grilla

Jeżeli nie jesteś fanem solanek, można ją zastąpić sokiem z cytryny lub octem z czerwonego wina.

W zależności od tego jak bardzo delikatne i słone mięso chcemy uzyskać - w przypadku wysokiego stężenia soli w marynacie, ograniczmy jej ilość w marynacie. Wieprzowina w solance powinna spędzić minimum 12 a najlepiej 24 godziny. Po wyjęciu z solanki natrzyj mięso ulubioną marynatą i pozostaw jeszcze na 30-60 minut w lodówce.

Bo karkówka na grilla wiele ma smaków

Nie ma jednego poprawnego przepisu na marynatę do karkówki, eksperymentuj i sięgaj po swoje ulubione przyprawy. Pamiętaj jednak, że wieprzowina:

- lubi słone i ostre marynaty przełamane niewielką ilością słodkiego,
- świetnie komponuje się z ziołami

Smak mięsa możesz wzbogacić wykorzystując jako dodatek do marynowania sos sojowy, musztardę, czosnek, cebulę, imbir, kminek, rozmaryn, ostrą paprykę, oregano.

W przypadku grillowanych potraw szczególnie uważaj z dodatkiem cukru lub miodu, zbyt duża ilość może powodować zbyt szybkie karmelizowanie, a w efekcie przypalenie i gorzknienie mięsa.

Karkówka na szybko

Co zrobić, jeśli nie masz całej nocy na moczenie karkówki w solance, przygotuj cieńsze (1cm) plastry, możesz je delikatnie rozbić tłuczkiem lub ponacinać specjalnym siekaczem do mięsa. Przed włożeniem do marynaty natrzyj je solą.

Marynata do karkówki z grilla nasze propozycje:

Marynata musztardowo-miodowa do karkówki

- 3 łyżki musztardy
- 1 łyżka miodu
- 1 mała posiekana cebula
- 1/3 łyżeczki słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 4 łyżki oleju rzepakowy

Marynata piwna do karkówki

- 1 szklanka piwa
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżka octu jabłkowego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka musztardy
- szczypta rozmarynu
- pieprz

Marynata do karkówki na bazie sosu sojowego

ważne - w tym przypadku nie solimy mięsa przed marynowaniem

- 1/2 szklanki sosu sojowy
- 1/3 szklanki oleju
- 2 ząbki czosnku
- 1 papryczka chilli
- 1 cm kawałek imbiru
- 1 łyżeczka miodu

Na koniec przypominamy, że marynata to tylko część dania, mięso powinno tu grać pierwsze skrzypce. Dlatego tak ważny jest wybór produktu, który będziesz grillować, wybieraj produkty dobrej jakości, świeże i ze sprawdzonego źródła.





Rady jak grillować karkówkę na grillu gazowym

USTAWIENIE RUSZTU DO GRILLOWANIA KARKÓWKI

Karkówka jest tłustym kawałkiem mięsa dlatego zalecamy wykorzystanie rynienkowej strony dwustronnego rusztu Broil King. W łatwy sposób można go obrócić przy wykorzystaniu uchwyty do rusztów #60745. Rynienkowa strona odprowadzi nadmiar tłuszczu, oraz spowoduje, że mięso będzie dusiło się w swoich sokach. Dzięki temu będzie bardziej soczyste i miękkie. Jeżeli Twój grill posiada taką funkcję ustaw ruszt pod kąte, w celu jeszcze efektywniejszego odprowadzenia nadmiaru tłuszczu.

TEMPERATURA DO GRILLOWANIA KARKÓWKI

Grille Broil King mają ogromną moc, grillując karkówkę polecamy nie przesadzić z temperaturą. Karkówka to nie steki. Zbyt wysoka temperatura spowoduje, że mięso przypalone będzie na zewnątrz i surowe w środku. Dlatego zalecamy ustawienie pokręteł w połowie lub nawet mniejszej mocy. Zalecamy grillowanie w temperaturze 180°C. Temperatura na termometrze nie powinna przekraczać 200°C.

CZAS GRILLOWANIA KARKÓWKI

Karkówkę o grubości 1 cm grillujemy w temperaturze 180° C około 8 minut. Ze względu na to, że początkowa temperatura jest różna, grubość mięsa nie jest idealna i z różną częstotliwością otwieramy pokrywę zalecamy wykorzystanie termometru w celu upewnienia się, że karkówka z grilla jest gotowa do podania. Wewnętrzna temperatura powinna wynosić 75°C.



TECHNIKA GRILLOWANIA KARKÓWKI

Polecamy wykorzystać metodę grillowania Ten and Two.

Czyli mięso obracamy 4 razy. W tym przypadku $8/4=2$. Czyli z każdej strony grillujemy mięso po 4 minuty z 2 obrotami. Dzięki tej metodzie grillowania mięso, będzie równomiernie wysmażone i soczyste. Dodatkowo będzie mieć piękną kratkę!

Grilluj z zamkniętą pokrywą.

Wszystkie grille Broil King posiadają zamykaną pokrywę. Jej zamknięcie przyspiesza grillowanie i zapewnia większą soczystość mięsa.

Zaopatrz się w porządne szczypce.

Osobiście najbardziej lubimy grillować karkówkę obracając ją szczypcami. Dobrej jakości szczypce spowodują, że mięso będzie obracać się prościej, nie będzie wyslizgiwać się z szczypce, a ergonomiczna rękojeść zapewni pewny i wygodny chwyt.

Dodatkowo można wykorzystać kodowane kolorystycznie szczypce, aby odróżnić je od tych wykorzystywanych do warzyw lub innych potraw. Karkówka często szybko brudzi szczypce, a czerwona papryka szybko barwi inne nieczerwone potrawy.

Nie grilluj na aluminiowych tackach.

Po prostu! Blokują powstawanie smaku i są niezdrowe.

Ugrillowane mięso możesz odłożyć na górną półkę,

jeżeli goście nie są jeszcze na nie gotowi. W grillach z serii Gem, Royal, Monarch, Signet i Sovereign zalecamy odłożyć je z przodu górnego rusztu aby tłuszcz zpowrotem trafił do piekarnika. Można również zamontować dedykowane rynny które wyłapią tłuszcz.

Jeżeli doświadczasz nadmiernych płomieni grillując karkówkę Zmniejsz temperaturę Ustaw ruszt w pozycji rynienkowej Wyczyść aromatyzery – nadmierne zabrudzenie może blokować optymalny odpływ tłuszczu i powodować nadmierne płomienie

Wypróbuj [technikę grillowania pośredniego](#)

TERMOMETR Z DWOMA SONDAMI

INDEKS: 61935

Wyposażony w dwie sondy ze stali szlachetnej, dzięki którym odczytujesz jednocześnie dwie temperatury. Dwa kawałki mięsa; mięso i temperatura wewnątrz grilla – żaden problem. Posiada minutnik oraz ustawienie temperatury docelowej dla różnych rodzajów mięs. Solidna konstrukcja, podświetlany ekran, zestaw nie zawiera baterii. Zakres temperatur od -50°C do 300°C.



SZCZYPCE IMPERIAL™

INDEKS: 64012

Szczypce z serii Imperial to połączenie jakości wykonania i elegancji. Solidne, długie szczypce do obracania potraw wykonane są ze stali szlachetnej. Posiadają mechanizm blokujący, uchwyt do zawieszania oraz rękojeść z bakelitu z wytłoczonym logo Broil King. Długość 47 cm..



BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

INDEKS: 63106

Uniwersalna brytfanna do grillowania ze stali szlachetnej, która doskonale sprawdzi się do grillowania zarówno warzyw jak i mięs. Świetnie sprawdzi się również do nawilżania potraw, wystarczy postawić ją na aromatyzersze bezpośrednio pod grillowaną porcję mięsa oraz zalać marynatą, sokiem, winem lub piwem. Może też posłużyć do wyłapywania skapujących tłuszczu i soków z żeberk ustawionych na stojaku. Zaokrąglone narożniki ułatwiają nabieranie oraz czyszczenie brytfanny.



CO ZROBIĆ, ABY KARKÓWKA
Z GRILLA BYŁA MIĘKKA I
SOCZYSTA, JAK ZAMARYNOWAĆ
KARKÓWKĘ I JAKIE WYBRAĆ
PRZYPRAWY?



WIĘCEJ PRZEPISÓW
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

Broil King
Great Barbecues Every Time