

Barbecue Rub

Zutaten

30 g Paprika Edelsüß
15 g Brauner Zucker
15 g Salz
15 g Kreuzkümmel
15 g Knoblauchpulver
10 g Chilipulver
1 TL Schwarzer Pfeffer
1 TL Gemahlene Senfsamen
0,5 TL Cayenne Pfeffer
1 mittelgroßes Schraubglas



zum Video BBQ Rub



zum Video BBQ Sauce

Zubereitung

1. Benutze ein Trichter (oder mache deinen eigenen aus Papier wie im Video). Schütte alle Zutaten in dein Schraubglas. Schüttel es kräftig, so dass sich alles gut vermischt.

Bewahre es in der Speisekammer auf. Es hält mindestens 1 Jahr. Wenn du viel und gerne grillst, kannst du auch gleich mehr davon machen.

Marinade

Entweder trocken in das Fleisch einreiben oder 2 TL Barbecue Gewürz mit 4 TL Olivenöl vermischen. Reibe die Mischung in dein Fleisch und lasse es für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen oder sogar über Nacht.

Dip

Grundlage für einen Dip: mische 2-3 TL mit 250g Naturjoghurt. Lass den Dip für mindestens 1 Stunde ruhen oder noch besser über Nacht.

Barbecue Sauce

Für deine eigene Barbecue Soße ist mein Gewürz eine Pflichtzutat! Es schmeckt perfekt zum Grillgut und ungeöffnet kannst du sie für eine ganze Grillsaison im Schrank aufbewahren.

Viel Spaß!!