

BBQ-Rub aus dem Thermomix®



© BBQ-Rub - Rezepte mit Herz



10 min



leicht



180 g

Leckere Gewürzmischung – ähnlich wie Magic Dust

Dieser BBQ-Rub ist perfekt zum Einreiben von Fleischstücken vor dem Grillen oder auch als Würzmischung für Hackfleisch geeignet.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	grobes Salz
<input type="checkbox"/>	50 g	brauner Rohrzucker
<input type="checkbox"/>	20 g	Paprikapulver edelsüß
<input type="checkbox"/>	1 TL	geräuchertes Paprikapulver
<input type="checkbox"/>	1 TL	geräucherte Jalapeño-Flocken
<input type="checkbox"/>	20 g	schwarze Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>	10 g	Knoblauchpulver
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Cayennepfeffer
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Kreuzkümmel
<input type="checkbox"/>	2 TL	Senfkörner

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 fein mahlen. Anschließend in ein Schraubglas geben und trocken aufbewahren.

Haltbarkeit 12 Monate