

BBQ-Universalrub

für etwa eine Tasse



Zutaten:

2 EL Salz
2 EL Paprika
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelpulver
2 TL Kurkuma
1 TL Koriandersaat, gemahlen
1 TL Bockshornklee, getrocknet
1 TL Rosmarin, gerebelt
1 TL Thymian, gerebelt
1 TL Ingwer, gemahlen
1 TL Cumin
1 TL Estragon, getrocknet
Cayennepfeffer je nach Schärfegrad

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten gründlich miteinander vermischen und in einer luft- und lichtdichten Dose aufbewahren.

Passt zu allem, was etwas länger auf dem Grill/Smoker liegt.

3 Teelöffel = 1 Esslöffel / 16 Esslöffel = 1 Tasse / 1 Tasse = 236ml