

[RUBS]

Je nach dem welches Fleisch ihr verwendet, braucht ihr auch das richtige Gewürz. Manchmal reichen Salz und Pfeffer, aber mit der richtigen Mischung – Rub – schmeckt das Fleisch nochmal besser.

Zutaten für Ribs-Rub

[für ca. 100g]

Dieser Rub ist ideal für Spare-Ribs, Schweinsschopf, Schweinskotelett, aber auch für Lachs.

- ✦ 0,5 TL Pfeffer
- ✦ 3 EL Brauner Zucker
- ✦ 1,5 EL Paprika edelsüss
- ✦ 1 TL Knoblauch getrocknet
- ✦ 0,5 TL Senfkörner gemahlen
- ✦ 1 Prise Chili Pulver
- ✦ 1 Prise Bourbonvanille

Zutaten für Kalbs-Rub

[für ca. 90g]

Das Zigeunerkraut kennt man aus dem Vinschgerle bzw. dem Breatl. Auf dem Grill entfaltet sich dieser Geschmack sehr gut.

- ✦ 3 EL Salz
- ✦ 2 TL Pfeffer
- ✦ 6 TL Zigeunerkraut
- ✦ 1,5 TL Knoblauch getrocknet

Zutaten für Huhn-Rub

[für ca. 90g]

Dieser Rub macht jedes Hühnchen zum absoluten Knaller. Ob es im Ganzen oder nur die Flügel sind, ist egal.

- ✦ 2 EL Salz
- ✦ 2,5 EL Paprika edelsüss
- ✦ 1 TL Pfeffer
- ✦ 1 TL Zwiebel getrocknet
- ✦ 2 TL Knoblauch getrocknet
- ✦ 1 TL Senfkörner gemahlen
- ✦ 1 Prise Chili



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 0 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

