

Basisrezept Trockenmarinade (Dry BBQ Rub) zum Grillen



Zutaten:

- 100 g Paprika (ich habe geräucherten Paprika genommen, es geht auch ein anderer)
- 100 g Brauner Zucker
- 100 g Salz
- 50 g granulierter Knoblauch
- 30 g granuliert Zwiebeln
- 30 g schwarzer Pfeffer (am besten frisch gemahlenen)



Zubereitung

Alle Zutaten mischen und in einem luftdichten Behälter oder Schraubglas aufbewahren.

Zur Verwendung das Fleisch vor dem Grillen erst mit Raps- oder Sonnenblumenöl einstreichen und dann großzügig mit dem Rub sorgfältig einreiben. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen

Mit viel Liebe und einer Trockengewürzmischung (Rub) eingerieben...