AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	USA

GRILLGEWÜRZ RUB



Rezept: Kilian Holland. Der Stern, 13. Juli 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Vielfach wird das Fleisch vor dem Grillieren mariniert, also in eine würzige Flüssigkeit eingelegt. Neuerdings schwören Grillprofis aufs Einreiben mit trockenem Rub. Schmeckt tatsächlich köstlich! Der untenstehende Vorschlag eignet sich besonders gut für Schweinefleisch. Würzigeres Lamm- und Rindfleisch nur zurückhaltend würzen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Zehe	Knoblauch	0.5 TL	Rauchpaprika
1 TL	Salz	0.5 TL	Rosenscharfes Paprika
0.5 TL	Brauner Zucker	2 TL	Tomatenflocken
2 TL	Röstzwiebeln	1 Pr	Zimt
		1 Pr	Timmutpfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Knoblauchscheibchen im Mörser mit grobkörnigem Salz zu einer Paste verreiben.
2. Die restlichen Zutaten zufügen und gut vermengen. Röstzwiebeln sind am besten selber herzustellen, allenfalls ebenso Tomatenflocken.
3. Fleisch mit dem Rub eine gute Stunde vor dem Braten einreiben.

TIPP: Für einen haltbaren Rub sind nur trockene Zutaten zu verwenden. Es gibt unzählige Rub-Rezepte: Da werden etwa die Röstzwiebeln durch Kreuzkümmel oder der Zimt durch Senfpulver ersetzt.