

Rubs für Ribs und mehr

Würzmischungen, die Rippchen und anderem Fleisch vom Rost immer wieder eine neue Note verleihen. Alle Zutaten gut vermischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Rub Basis

140g Salz, 60g Knoblauchpulver, 50g Pfeffer, geschrotet

Chili-Rub

1 EL Rohrzucker mit 1 EL scharfem Chilipulver, 1 EL geräuchertem Paprikapulver und 1 EL Hickory-Rauchsalz verrühren. Dann je 2 TL Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, schwarzen Pfeffer sowie je 1 TL gemahlenen Kreuzkümmel und Koriander daruntermischen.

Kräuter-Rub

Je 4 TL getrocknete Minze- und Thai-Basilikumblätter mit je 2 TL Meersalz, Ingwer- und Paprikapulver, 1 TL Chilipulver, 1 TL Pfeffer und $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchgranulat mischen.

Brisket'Rub

3 EL schwarze Pfefferkörner und EL Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. 3 EL feines Meersalz, 1 EL braunen Zucker, 1 EL Senfmehl, 1 EL Knoblauchgranulat, 1 EL Zwiebelgranulat sowie 1 TL Cayennepfeffer dazugeben und alles miteinander vermengen.

Asia-Rub

2 EL Paprikapulver (edelsüßes oder rosenscharfes) mit 2 TL grobem Meersalz, 2 TL gemörserten Korianderkörnern, 2 TL Ingwerpulver, 2 TL Fünf-Gewürze-Pulver sowie mit je $\frac{1}{2}$ TL gemahlenem Piment und Cayennepfeffer verrühren.

Rub BBQ

90g Salz, 70g Brauner Zucker, 40g Paprika, edelsüß, 25g Pfeffer, geschrotet, 15g Knoblauchpulver, 10g Zwiebelpulver, 5g Cayennepfeffer

Alle Zutaten gut vermischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Rub Fisch

90g Grüner Pfeffer, geschrotet, 60g Knoblauchpulver, 35g Estragon, getrocknet, 35g Petersilie, getrocknet, 35g Schnittlauch, getrocknet

Rub Geflügel

80g Salz, 50g Chilipulver, 40g Paprika, edelsüß, 35g Knoblauchpulver, 20g Pfeffer, geschrotet, 15g Kreuzkümmel, 10g Koriander, gemahlen

Rub Lamm

60g Senfmehl, 50g Knoblauchpulver, 30g Rosmarin, gerebelt, 30g Pfeffer, geschrotet, 25g Paprika, edelsüß, 25g Salz, 10g Lorbeer

Rub Magic Dust

60g Paprika, edelsüß, 60g Salz, 50g brauner Zucker, 35g Knoblauchpulver, 15g Kreuzkümmel, 15g Chilipulver, 10g Senfpulver, 5g Pfeffer, geschrotet, 3g Cayennepfeffer

Dieser besondere, „Magie Dust“ genannte Rub vereint die unterschiedlichsten Nuancen an Geschmäckern. Bereitest Du dein Fleisch damit vor, erwarten Dich süße, salzige, scharfe und herbe Noten, die all Deine Geschmacksknospen anregen werden.

Rub Rind

80g Pfeffer, geschrotet, 55g Zucker, 40g Senfmehl, 35g Zwiebelpulver, 30g Knoblauchpulver, 10g Chilipulver, 2g Cayennepfeffer

Rub Schwarz

40g Salz, 30g Chilipulver, 30g Knoblauchpulver, 30g Senfmehl, 25g Kaffee, gemahlen, 25g Aktivkohle, 15g Kreuzkümmel, 10g Pfeffer, geschrotet, 5g Koriander, gemahlen, 2g Cayennepfeffer

Rub Schwein

160g brauner Zucker, 30g Salz, 15g Paprika, geschrotet, 15g Paprika, edelsüß, 15g Senfmehl, 10g Knoblauchpulver, 5g Zwiebelpulver, 2g Zimt, gemahlen, 2g Cayennepfeffer

Rub Wild

70g Salz, 65g Brauner Zucker, 20g Lorbeerblätter, 20g Paprika, edelsüß, 20g Pfeffer, geschrotet, 15g Wacholderbeeren, 10g Majoran, getrocknet, 10g Oregano, getrocknet, 10g Thymian, getrocknet, 5g Piment, 5g Rosmarin, getrocknet, 3g Ingwer, gemahlen, 2g Zimt, gemahlen

Rub Za'atar

60g Sesam, geröstet, 60g Sumach, 40g Kreuzkümmel, 30g Koriander, 25g Thymian, gerebelt, 20g Salz