

Dry Rub Mischung – statt Smoken

Rezept von Stephan Schnieder

Die klassische Trockenmarinade für Fleisch besteht aus:

Zutaten:

- 2 EL Rauch-Salz
- 4 EL rauchiges Paprikapulver
- 2 EL Knoblauchpulver
- 1EL braunem Zucker
- 1 TL Cheyenne-Pfeffer
- wer mag: Kreuzkümmel

Zubereitung und Anwendung:

- Die Gewürze gut in einer Schüssel durchmischen
- Das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen
- Den Rub großzügig auf das Fleisch geben und leicht andrücken nicht einreiben
- Für besten Geschmack 1-2 Stunden oder besser noch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen