

Rub O.F.A.

Rezeptur:

- 70 g Meersalz
- 65 g Rohrzucker
- 20 g Paprika Pulver
- 7.5 g Knoblauch Granulat/Pulver
- 5 g Zwiebel Granulat/Pulver
- 2.5 g Chili
- 1.5 g Oregano
- 1.5 g Koriander
- 1 g Pfeffer
- 1 g Kreuzkümmel

Zubereitung:

- Alle Gewürze im Hochgeschwindigkeitsmischer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixen
- ergibt ca. 175 g Gewürz

Info:

Egal ob du Spareribs, Pulled Pork, Brisket oder flach gegrilltes Fleisch zubereitest, unser All In One Rub passt zu allem. Es ist die ultimative Würzmischung, die entwickelt wurde, um dein Grillen auf das nächste Level zu bringen.

Mit einer empfohlenen Zugabemenge von 30 Gramm pro 1 kg Fleisch erhältst du genau die richtige Menge an Gewürz, um ein ausgewogenes und kräftiges Aroma zu erzielen. Du wirst erstaunt sein, wie diese Mischung den Geschmack deines Fleisches verbessert und intensiviert.