

Rub Magic Dust

Rezeptur:

- 130 g Rohrzucker
- 70 g Meersalz
- 40 g Paprika Pulver
- 8 g Zwiebel Granulat/Pulver
- 8 g Knoblauch Granulat/Pulver
- 6 g Pfeffer Schwarz
- 6 g Piment
- 1 g Zimt
- 1 g Muskat

Zubereitung:

- Alle Gewürze im Hochgeschwindigkeitsmixer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixen
- ergibt ca. 270g Gewürz

Info:

Dieses Allround-Gewürz ist die perfekte Mischung aus scharfen, süßen und rauchigen Noten, um jedem Stück Fleisch den ultimativen Geschmackskick zu verleihen.

Mit nur 30 Gramm auf 1 kg Fleisch zauberst du ein Aroma, das nicht nur dich, sondern auch deine Gäste begeistern wird. Egal, ob du Spareribs, Pulled Pork, Brisket oder einfach nur flach gegrilltes Fleisch bevorzugst, unser Magic Dust Rub lässt keine Wünsche offen.