



BBQ Rub „Untertaucher Style“

Rubs sind nichts Anderes als Gewürzmischungen, mit dem vornehmlich Fleisch eingerieben wird (Erklärung: to rub = reiben). Es gibt hier eine Regel von „Alton Brown“ die besagt, wenn 8 Teile süß mit 3 Teilen salzig und einem Teil würzig und einem weiteren Teil Gewürzen gemischt werden, dann schmeckt Rub immer (8-3-1-1 Regel).

Dies ist auch die Ausgangsbasis für diesen speziellen „Untertaucher“ Rub.

Zutaten:

- 8 EL Brauner Zucker
- 4 EL Weißer Zucker
- 5 EL Salz
- 8 EL Paprikapulver Edelsüß
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 1 EL Majoran
- 1 EL Oregano
- 1 EL zerstoßene Kaffeebohnen
- 1 TL Schwarzer Pfeffer
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel

Diese Mischung reicht für etliche Grillabende. Hier kann man Hähnchen genauso würzen wie Schwein, Lamm oder Rind. Luftdicht verschlossen können Rubs auch wunderbar in der Küche als Würzmischung hergenommen werden um viele unterschiedliche Speisen abzuschmecken oder auch eigene Kartoffel- oder Gemüsechips herzustellen.

Also einfach probieren und genießen.

DIE UNTERTAUCHER

Die Untertaucher

Dein Tauchsportverein in Augsburg
Katzbachstrasse 30
86165 Augsburg
Tel.: 0821 / 20 92 17 17
Treffen immer donnerstags von 18 – 21 Uhr