

Zutaten

- (Besonders lecker zu Schweinefleisch)
- 100 g grobes Salz
- 20 g Rauchsalz
- 50 g brauner Zucker
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 TL Chili
- 1 TL geräucherte Paprika
- 1 EL geschroteter Pfeffer
- Je 1 Msp. Knoblauch- und Zwiebelpulver

Saucen Dips Marinaden Gewürze, vom Grill

BBQ-Rub

Entdecke unser köstliches BBQ-Rub Rezept, perfekt für Schweinefleisch! Jetzt ausprobieren und den Grill zum Glühen bringen – bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sämtliche Zutaten gut vermischen. Schweinefleisch mit etwas Öl einreiben, dann den Rub gründlich einmassieren. Vor dem Grillen das Fleisch für 30 Minuten durchziehen lassen.