



www.timskitchen.de

## BBQ-Rub Memphis Style

### Zutaten

70	g	Paprikapulver, edelsüß
100	g	brauner Zucker
70	g	Meersalz
15	g	schwarze Pfefferkörner
1	TL	Oregano
2	TL	Zwiebelpulver
1	TL	Knoblauchgranulat
2	TL	Chili Chipotle



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

### Zubereitung:

Oregano, Pfefferkörner, Chilis, brauner Zucker und das Meersalz in einer Gewürzmühle (Mörser geht auch) fein mahlen und mit den restlichen Zutaten gleichmäßig vermischen.

Eignet sich hervorragend für Schweinefleisch und Geflügel.