



www.timskitchen.de

BBQ-Rub für Schweinefleisch

Zutaten

2	EL	Fenchelsamen
1	EL	schwarzer Pfeffer
1	EL	Koriandersamen
2	EL	Knoblauchpulver
1	EL	Zitronenpfeffer gemahlen
2	EL	Zwiebelpulver
1	EL	Oregano, getrocknet
3	EL	Rohrzucker
1	EL	Paprikapulver Edelsüß
1	TL	Paprikapulver scharf
2	EL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: **10 Minuten**

Zubereitung:

In einem großen Mörser Fenchelsamen, Koriandersamen und schwarzen Pfeffer zerstoßen. Wie stark ihr die Gewürze zerstoßt, ist Geschmackssache, ich persönlich mag es gerne etwas grober. Die gemörserten Gewürze mit den restlichen Zutaten gut vermischen!

Dieser extrem leckere Rub eignet sich fantastisch für Schweinefleisch und kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden! Größere Mengen am besten luftdicht in einer Lock&Lock Dose aufbewahren.