



www.timskitchen.de

## Classic BBQ-Rub

### Zutaten

100	g	Zucker
5	EL	Paprikapulver, edelsüß
1	EL	Paprikapulver, edelsüß, geräuchert
1	EL	Zitronenpfeffer
1	EL	Zwiebelpulver
1	EL	Knoblauchgranulat
1	EL	Grob gemahlener schwarzer Pfeffer
1	EL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen!

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