

REZEPT GEWÜRZMISCHUNG “DRY RUB“ FÜR SMOKER UND GRILL



Dry Rub “Hunter’s Meal“

Zutaten:

8 EL Paprika süß, 4 EL Salz, 4 EL Puderzucker, 4 EL Chillipulver, 4 EL Kreuzkümmel, 4 EL granulierter Knoblauch, 2 TL Senfpulver, 2 TL schwarzer Pfeffer, 2 TL Cayennepfeffer, alles gut vermischen.



Dry Rub “Wildmeister Ernst“

Zutaten:

6 EL Zucker weiß, 6 EL Zucker braun, 4 EL Paprika süß, 4 EL Salz, 1 EL schwarzer Pfeffer, 2 EL granulierter Knoblauch, 1 EL granulierter Zwiebel, alles gut vermischen.



Für den **Grill** reicht es, die Fleischstücke mit etwas Pflanzenöl und dem “Rub“ einzureiben. Fertig gegrilltes kann noch nachgewürzt werden.



Für den **Smoker** empfiehlt es sich, die Fleischstücke mit dem Dry Rub gut einzureiben, dann in Folie fest einzupacken und ca. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Dann nach Rezept oder Belieben das Fleisch im Smoker bei niedriger Temperatur mehrere Stunden smoken (räuchern). Bei höherer Temperatur das Fleisch in Alufolie einpacken.

Wenn das Fleisch durchgegart ist, mit Barbecue-Sauce (nach Wahl) mehrmals einreiben und fertig grillen mit etwas mehr Hitze, damit die Fleischstücke schön braun und außen knusprig werden.