



Magic Dust BBQ Dry Rub

★★★★★

BBQ, Gewürze & Würzmischungen

Gesamtzeit: 6 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- ½ Tasse Paprikapulver (mild)
- ¼ Tasse Salz
- ¼ Tasse brauner Zucker
- 2 TL Senfpulver
- ¼ Tasse Chilipulver
- ¼ Tasse Kreuzkümmel (Cumin)
- 2 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- ¼ Tasse Knoblauchpulver
- 2 TL Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Gewürze zusammen vermengen. Tipp: Wenn ihr kein Senfpulver bekommt, könnt ihr auch einfach Senfkörner im Mörser zermahlen. Bei der Zugabe von Cayennepfeffer sollte man ebenfalls etwas vorsichtiger sein, denn wenn die Gewürzmischung erst einmal zu scharf ist, bekommt man die Schärfe nicht mehr so einfach raus.

NOTIZEN

Hinweis:

In diesem Originalrezept ist der Cumin-Anteil recht hoch. Kreuzkümmel ist sehr dominant und nicht jeder mag es so intensiv. Daher empfehle ich, die Menge Kreuzkümmel für den ersten Versuch zu halbieren.