



Carolina BBQ Rub

★★★★★

BBQ

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Gesamtzeit:** 5 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 6 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Salz
- 2 EL braunen Rohrzucker
- 2 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- 1 EL Cayennepfeffer

NÄHRWERT

Calories: 516 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut vermischen und in ein Glas füllen. Der Rub kann auch für Geflügel, Rind, Lamm und Schwein benutzt werden. Vor Gebrauch noch mal gut mixen.

Wie bei allen Rubs sollte das Fleisch mindestens 12 Stunden vor Gebrauch mit dem Rub eingerieben werden und dann gut in Folie gepackt im Kühlschrank ziehen.

2-3 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen.