

Basic-Rub für Pulled Pork

Rezeptur:

- 120 g Meersalz
- 80 g Paprika Edelsüß
- 70 g Rohrzucker
- 65 g Knoblauch Granulat
- 35 g Zwiebel Granulat
- 35 g Kreuzkümmel
- 25 g Schwarzer Pfeffer
- 20 g Senfsamen
- 15 g Koriander
- 15 g Oregano getrocknet
- 10 g Petersilie getrocknet
- 10 g Chili

Zubereitung:

- Alle Gewürze im Hochgeschwindigkeitsmixer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixen
- ergibt ca. 500g Gewürz