

# Barbecue-Rub

Für ein kleines Glas Barbecue-Rub werden benötigt:

- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Chiliflocken/scharfes Chilipulver
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL grobes Meersalz
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL getrockneter Oregano, Rosmarin, Lavendel
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Ingwerpulver, gemahlener Senf, gemahlener Zimt

Zum Marinieren des Fleisches eine beliebige Menge der Gewürzmischung mit Öl und ein wenig Zitronensaft zur einer Paste vermengen. Die Paste in das Fleisch einarbeiten und etwas einziehen lassen.