

Steak-Rub

Zutaten

- 4 EL Paprikapulver
- 1 EL Salz
- 1 EL brauner Zucker
- 2 TL Senfpulver
- 1 EL Chilipulver
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 EL getrockneter Rosmarin
- 1/2 EL getrockneter Thymian

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen. In ein Glas mit Drehverschluss füllen und verschließen. Dunkel, kühl und trocken lagern. Passt zu allen Fleischsorten, Steaks oder Seefisch.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:grillen:steak-rub>

Last update: **10.12.2024 10:42**

