



Dutch Oven Dry Rub

Alle Zutaten für den Dry Rub in einen Mörser geben und kräftig zermahlen.

Der Dry Rub ist hauptsächlich für meine Dutch Oven Gerichte geeignet, kann aber natürlich auch für viele weitere Grill- und BBQ-Rezepte verwendet werden.



Zutaten für 1 Portion:

6	EL	Meersalz, rob
6	EL	Paprikapulver, edelsüß
4	EL	Zucker, braun
4	TL	Knoblauchpulver
2	TL	Nelken
2	TL	Pfeffer, schwarz
½	TL	Muskat
1	TL	Zimt, gemahlen