Rezept

Burger Dry Rub

Ein Rezept von Burger Dry Rub, am 22.05.2025

Zutaten

- **1 TL** Korianderkörner
- **1 TL** brauner Zucker
- Salz
- **1 TL** gelbe Senfkörner
- **2 TL** schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt Rub für 6 Burger-Patties | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Zuerst die Korianderkörner, dann die Senfkörner in einem Mörser, mit einem scharfen Messer oder in einem Mixer grob zerkleinern. Die Gewürze nicht zusammen zerkleinern, da Senfkörner wesentlich härter sind und sonst die Korianderkörner zu Pulver gemahlen sind, noch bevor die Senfsamen überhaupt zerkleinert werden.

2. Die zerkleinerten Koriander- und Senfkörner mit dem braunen Zucker, dem Pfeffer und 1 TL Salz in einer kleinen Schüssel gründlich vermengen.

3. Den Burger Dry Rub entweder sofort verwenden oder in einem dicht schließenden Glas aufbewahren. Er lässt sich auch hervorragend in größeren Mengen auf Vorrat zubereiten.