

## Rezept

# Pulled Pork Rub

Ein Rezept von Pulled Pork Rub, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>2 TL</b> Korianderkörner                                       | <b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen                     |
| Salz  | <b>2 EL</b> schwarzer Pfeffer (frisch gemahlene) |
| <b>1 EL</b> brauner Zucker  | <b>2 TL</b> scharfes, geräuchertes Paprikapulver |
| <b>2 TL</b> Chipotle Chilipulver (ersatzweise mehr Paprikapulver) | <b>2 TL</b> Chilipulver (Gewürzmischung)         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt Rub für 2 kg Fleisch | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Haltbarkeit** Haltbarkeit: mind. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Die Korianderkörner in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren anrösten, bis sie beginnen zu duften und etwas dunkler werden. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Kreuzkümmelsamen in der Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie duften (die Gewürze nicht zusammen rösten, sie benötigen unterschiedlich lange).

---

2. Die gerösteten Gewürze auskühlen lassen und fein mörsern oder in einer Gewürzmühle mahlen. Dann mit 1,5 EL (20 g) Salz, Pfeffer, Zucker und den anderen Gewürzen gründlich vermengen.

---

3. Den Rub entweder sofort verwenden oder in einem dicht schließenden Glas aufbewahren.