

Unser Magic Dust ist der ultimative Dry-Rub und ist für alle Fleischteile bestens geeignet.

Ob Pulled Pork, Beef Brisket oder auch für das legendäre Schichtfleisch aus dem Dutchoven.

Magic Dust lässt sich leicht auch in größeren Mengen herstellen und im Schraubglas oder Vakuumbbeutel bevorraten

Rezept

8 Teile Paprika (mild)

4 Teile Salz

4 Teile Chilipulver

4 Teile Knoblauchpulver

3 Teile Puderzucker

2 Teile Senfpulver

2 Teile Cayenne Pfeffer

2 Teile schwarzer Pfeffer

1 Teil brauner Zucker

1 Teil Kreuzkümmel (Cumin)

Ein Teil kann ein Eimer sein oder ein Esslöffel je nachdem wie viel du zubereiten möchtest.

Fängst du also mit Esslöffeln an ist alles andere auch in Esslöffel zu sehen.

An Geräten wird eine Küchenmaschine benötigt

Los geht's:

Alle Bestandteile in die Küchenmaschine geben und gut durchrühren, fertig ist der Magic Dust.

Magic Dust ist ein würziger Universal-Rub, der in keinem Haushalt fehlen sollte.

Egal ob auf Schwein oder Geflügel: Magic Dust sorgt immer für die richtige Würze !

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!