

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!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Jack Daniels BBQ Sauce ist einer unser ewigen Klassiker und gehört definitiv zu unseren vielseitigsten Favoriten!

Rezept für ca. 1 Liter:

Jack Daniels Whiskey

Chipotles Dose

Ketchup

Zuckerrübensirup

Apfelessig

Knoblauchgranulat

Zwiebelgranulat

Schwarzer Pfeffer

Koriander

Liquidsmoke

Senfmehl

Brauner Zucker

Geräucherte Paprika

Salz

An Geräten wird eine Küchenmaschine benötigt, ein Sieb und ein (guseisener) Topf

Los geht's:

300 ml / 1 Cup Jack Daniels in die Küchenmaschine geben

100 g / ½ Dose Chipotle Peppers (von La Costena) dazu geben

1 Ltr. Ketchup

125 ml / ½ Cup Apfelessig (kann in die gebrauchte Ketchupflasche gegeben werden um den Rest Ketchup noch zu bekommen)

125 ml / ½ Cup Zuckerrübensirup

250 g / 1 Cup brauner Zucker

½ Teelöffel Knoblauch

½ Teelöffel Zwiebeln

½ Teelöffel Senfmehl

½ Teelöffel schwarzer gemahlener Pfeffer

½ Teelöffel Koriander gemahlen

½ Teelöffel geräucherte Paprika

2 Teelöffel Liquid Smoke

1 gute Prise Salz

Das ganze durch mixen und durch ein Sieb in den Topf geben, Kurz erhitzen und fertig ist die BBQ-Sauce !

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

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82