

## Pork BBQ Rub Rezept für den Grill



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Rezept für eine **leckere Gewürzmischung für aromatische Schweinefleisch vom Grill: Pork BBQ Rub.**

**Rubs** sind etwas für wahre **Grill-Liebhaber** und Barbecue-Fans! Grill-Fans setzen insbesondere bei hochwertigem Fleisch auf selbstgemachte Gewürzmischungen.

Das englische Verb „rub“ bedeutet übersetzt soviel wie „einreiben“. Dabei handelt es sich um eine **trockene Gewürzmischung** im Gegensatz zu einer Marinade, die auf einer Flüssigkeit wie etwa Öl basiert. Das Rub wird in das Fleisch einmassiert und verleiht ihm das Aroma. Und nicht nur zu gegrilltem Fleisch, auch zum Aromatisieren von Fisch und Gemüse eignet sich ein Rub wunderbar.

Vor allem bei Grillfleisch **haben Rubs den Vorteil**, dass sich während des Bratens oder Grillens auf der Oberfläche des Fleisches eine **würzige Kruste bildet**, die es auch innen saftig-aromatisch hält.

Wir haben ein tolles Pork BBQ Rub Rezept, womit das Schweinefleisch würzig-aromatisch vom Grill kommt.

## Zutaten

- 2 El brauner Zucker
- 1 1/1 El Salz
- 2 El Paprikapulver
- 1 El Chilipulver
- 1 Tl schwarzer Pfeffer
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Cumin
- 1 El Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 Tl getrockneten Majran

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in das Fleisch einmassieren. Danach in Frischhaltefolie wickeln oder in verschließbaren Frischhaltebeutel stecken. Das Fleisch ziehen lassen, im besten Fall über Nacht.

## Pork BBQ Rub: Sous-Vide garen

Der Pork BBQ Rub eignet sich nicht nur als Gewürzmischung zum Einmassieren des Fleisches. Auch für das Sous-Vide-Garverfahren eignet sich die Gewürzmischung wunderbar.

Das Fleisch wird ebenso mit dem Rub einmassiert und dann **vakuumiert**. Dadurch können sich die verschiedenen Aromen der Gewürzmischung unter besonders guten Bedingungen entfalten. Außerdem wird hierdurch garantiert, dass der Fleischsaft nicht verloren geht, sondern wieder vom Fleisch aufgenommen wird. Das Fleisch wird schonend gegart und kann genau temperiert werden. Nach Ende des Sous-Vide Garens muss das Fleisch auf dem Grill nur noch kurz bei großer Hitze angebraten werden und ist fertig.

**Vorteil:** Durch das Niedrigtemperaturgaren wird das Fleisch besonders zart und kann mehrere Stunden verweilen, bis es gebraucht wird. Dann kann es direkt auf den Grill gelegt werden und muss nur noch kurz angebraten werden.

**Rezeptart:** Gewürzmischungen, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch **Tags:** hausgemacht, kräuterkruste, vom Grill

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pork-bbq-rub-rezept-fuer-den-grill/>