

Arizona BBQ-RUB Grill Krydderi

Magic Zero BBQ Rub

Arizona BBQ Rub også kendt som Magic Zero er en her en mere krydderet BBQ krydderiblanding, der egner sig primært til svin og fjerkræ. Men den er også velegnet til grøntsager og kartofler.

Arizona BBQ-Rub kan nemt blandes selv med følgende ingredienser.:

- 2 tsk chilipulver
- 2 tsk groft havsalt
- 2½ tsk paprika
- ½ tsk SENNEP
- 2 tsk hvidløg granulat
- 1½ tsk sort peber (friskkværnet)
- 1 tsk spidskommen (spidskommen)
- 1 tsk koriander

Ingredienserne er nemme at blande sammen i en skål. Denne rub kan anvendes som "tør rub" på kød eller fjerkræ, eller som en marinade i olie. Den rub er en god grundlæggende krydderi for fjerkræ. Den er især velegnet til Hot Wings (Kyllingevinger, ben), fordi det ikke indeholder sukker. Fjerkræ bliver normalt grillet ved høje temperaturer og sukkeret i en Rub kan derfor brænde ved høje temperaturer. Derfor bør man generelt hellere tageen rub på fjerkræ der indeholder meget lidt eller ingen sukker.

Hot Wings skal være hot, uanset hvilken chili pulver du taget, kan denne krydderiblanding være ganske skarp. Derfor vil jeg anbefale at tage kun en teskefuld chili pulver og derefter prøve denne Rub ved at teste styrken, du kan altid blande lidt mere i. Og når det ikke er skarp nok, du er bare tilføjet mere chili. Så du kan taste dig frem til den ønskede grad af styrke til dine Hot Wings.

