

BBQ Rub - hvad er en BBQ Rub

Hvad er en BBQ Rub?

Rub er betegnelsen for en blanding af tørre krydderier. Som bruges til marinerung af kød, så det lægger sig som et ekstra lag på kødet.

Med andre ord kan det betegnes som værende en tør marinade, da en rub og en marinade overordnet set har samme funktion. Nemlig at give kødet ekstra smag. Valget af den rette rub har stor betydning for, hvordan kødet kommer til at smage. Vælger du en med en sød smag, tilføres dit kød sødme. Vælger du en med en røget smag, kommer dit kød til at smage, som om det er blevet røget. Mens dit kød naturligvis får en stærk og kraftig smag, hvis du vælger en krydret og spicy rub.



Hvordan virker en BBQ Rub?

En rub lægger sig som en hinde omkring det kød, det marineres med. Så

fugtigheden i kødet bevares under stegningen. Dette gør brugen af en rub til det oplagte valg, hvis man foretrækker kød, som ikke er for gennemstegt eller for tørt. Men rubbens primære funktion er faktisk at tilføre kødet ekstra smag. Hvilken smag dette er, afhænger af, hvilken rub man har gjort brug af. Foretrækker du en rub med en amerikansk smag, der er beregnet til fjerkræ, svinekød og lam. Bør du prøve Tryllestøv "[MAGIC DUST](#)". Men gælder det Hotwings & Kylling foreslår jeg, at du bruger en "[Arizona BBQ RUB](#)". Kødet kan marineres flere timer før, det skal steges eller grilles. Så krydderienes aroma har god tid til at træne ind i kødet. Men det kan også påføres kødet lige inden, det skal tilberedes.

Det svære blandingsforhold

Det kræver mange forskellige ingredienser i sit krydderiskab for at kunne være sikker på selv at lave en rub, der passer til det kød, man skal tilberede. Men også selvom man har et hav af forskellige krydderier, kan det være svært at sammensætte det perfekte blandingsforhold, da dette kræver meget øvelse og nøjagtighed. Med hvis du følge mine opskrifter, skal du ikke bekymre dig om dette, da de alle er afprøvet, hvilket sikrer et perfekt blandingsforhold. Du finder dem [her](#).