Beef Prime Rub – BBQ Rub krydderiblanding til Oksekød

Beef Prime Rub er min nye ven til Cuvette og Culotte stege, Steaks og alt andet oksekød som kan og selvfølge skal grilles. Og jeg er ret sikker på du vil elske den her når du har prøvet den. Den giver en fantastisk stegeskorpe og karamelisering er lige i skabet. Men den er bestemt ikke for stærk til at overtone kødets egen smag. Den her BBQ Rub understøtter kødet smag 100%

Boemsen´s Beef Prime BBQ Rub

Ingredienser til Beef Prime Rub

- 2½ sk. Rørsukker
- 2 sk. Paprikapulver
- 2 tsk. Sennepspulver
- 2 tsk. Løgpulver
- 2 tsk. Hvidløgspulver

- 1½ tsk. tørrede Basilikum
- 1 tsk. stødt Laurbærblade
- 3/4 tsk. stødt koriander frø
- 3/4 tsk. stødt Sar (Peberurt)
- 3/4 tsk. stødt Timian
- 1½ tsk. frisk kværnet farverig Peber
- 1/8 tsk stødt Spidskommen
- 2 tsk. Havesalt

Man kan med fordel benytte en ***Måleske****

Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes godt sammen i en en ***Rørskål****. Derefter kommer jeg alt i min ***Kaffekværn fra Cook & Baker**** som jeg kun har til dette formål. I den model jeg har kan man trinvis indstille malingsgraden fra fin til groftmalet.

Opbevares i en lufttæt krukke et mørkt sted ved stuetemperatur.

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette kan være er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.

https://boemsen.com/jack-daniels-honey-bbq-glaze/