

Memphis BBQ-Rub

Memphis BBQ-Rub

Memphis BBQ-Rub er også kendt som "Tennessee Teardown" Denne "Memphis style" BBQ-rub er ikke så stærk som navnet kunne antyde. Den er perfekt til ribben, ribs, spareribs eller pulled pork.

Den kan nemt blandes selv med følgende ingredienser.

Som en enhed, er US-Cup anvendt her (cup), hvilket svarer til et volumen på 236,588237 ml.

- 60 g Paprika (mild)
- 2 tsk. Flor de sal "Havesalt"
- 180 g. Rørsukker
- 1 tsk. Muscovado sukker "Brun farin"
- 1 tsk. Sennep pulver
- 1 tsk. Selleri malet
- 1/2 tsk. Oregano
- 1/2 tsk. Tymian
- 1/4 tsk. Koriander frø
- 1 tsk. Løgpulver
- 1 tsk. sort Peber
- 1 tsk. Hvidløgpulver
- 1 tsk. Cayennepeber

Pensl kødet med et par dråber olivenolie, påfør derefter rigeligt med Tennessee BBQ-rub. wrap dit kød og stille det på køl i 3 -6 timer..

Eller du laver en Marinade med denne blanding. [Fremgangsmåde til en marinade finder du her.](#)