

# Schicht-Fleisch-Rub

---



## Zutaten:

- 4 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 2 EL Cumin
- 1 EL Pfeffer
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 1 TL Cayennepfeffer

## Zubereitung:

Alle Zutaten einfach mischen, falls nötig feiner zermörsern und schon hat man einen Rub, der perfekt zu Schichtfleisch (z.B. aus dem Dutchoven) und Schweinefleisch an sich passt.

Um einen "Flüssigrub" herzustellen, den Rub einfach mit ein wenig mit Bier, Honig, Ahornsirup, etc. vermischen.

**Nährwertangaben: 522 kcal , 75 g KH**