



www.timskitchen.de

## BBQ-Rub Spice

### Zutaten

100	g	Zucker
5	EL	Paprikapulver, edelsüß
1	EL	Paprikapulver, edelsüß geräuchert
1	EL	Paprikapulver, scharf
1	TL	Chilis gemahlen (mittelscharf)
1	EL	Zitronenpfeffer
1	TL	Piment gemahlen
1	EL	Zwiebelpulver
1	EL	Knoblauchgranulat
1	EL	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
1	EL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen!

Dieser extrem leckere Rub kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden!  
Größere Mengen am besten luftdicht in einer Lock&Lock Dose aufbewahren.