



Unsere Rubs

Trockenwürzmischungen für das gewisse Etwas

Lecker zu Fleisch und Gemüse: Unsere Rubs

Was sind eigentlich Rubs?

Rubs sind Trockengewürzmischungen, die Fleisch und Gemüse vor dem Braten oder Grillen den gewissen Kick verleihen. Sie entfalten durch einen langsamen Garvorgang ihr volles Aroma und bilden eine leckere Kruste auf dem Grillgut. Ganz klassisch werden Rubs zu Pulled Pork, Spare-Ribs, Chickenwings oder Beef Briskets im Smoker eingesetzt. Aber auch Gemüsespieße, Reispfannen oder Kartoffelecken können mit einem Rub absolut einzigartig schmecken!

Das sind unsere Rubs:



Hot Smoky Rub

Zutaten: Pfeffer schwarz und weiß, Paprika scharf, Rohrzucker, Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika mild, Thymian, Kumin, Fenchel, Senf



Mexican Rub

Zutaten: Paprikaflocken, Petersilie, Paprika, Basilikum, Rohrzucker, Rosmarin, Zwiebeln, Thymian, Curcuma, Chili, Dextrose, Salz, Salbei



African Pepper Rub

Zutaten: Paprika, Curry, Rohrzucker, Pfeffer, Senf, Chili, Salz, Knoblauch, Ingwer, Macis, Zwiebeln, Koriander, Petersilie, Estragon, Fenchel, Nelken, Zimt, Kardamom, Sellerie, Lorbeer, Kumin



Kräuter Rub

Zutaten: Basilikum, Oregano, Rosmarin, Majoran, Thymian, Tomaten, Rohrzucker, Knoblauch, Estragon, Petersilie, Paprika, Zwiebeln, Salz, Pfeffer

Unser Lieblingsrezept: Pulled Pork

Zutaten:

2.000g	Schweinebraten
200ml	Apfelsaft
150ml	Gemüsebrühe

Zubereitung:

Der Schweinebraten muss gleichmäßig und fest mit dem Rub eingerieben werden – Ruhig dick auftragen, denn die Mischung schmeckt später immer etwas milder. Damit sich das volle Aroma vom Fleisch entfalten kann, wird der Schweinebraten fest in Frischhaltefolie gewickelt und muss

dann für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen. Anschließend Apfelsaft und Gemüsebrühe gut miteinander vermischen und in eine feuerfeste Schale geben. Die Schale wird unter den Braten in den Backofen gestellt. Der Braten sollte auf mittlerer Schiene im Ofen liegen. Damit das Pulled Pork saftig und zart wird, sollte es 5 bis 6 Stunden bei 110 bis 130 Grad im Ofen verweilen. Dabei die Flüssigkeit immer wieder über den Braten gießen. Nach dem Langzeitgaren kann man den Braten einfach mit zwei Gabeln auseinander zupfen. Das Fleisch in einer separaten Schale sammeln und als Burger oder zu Kartoffelecken servieren.



Unser Tipp:

Rubs zum Grillen

Unsere Rubs eignen sich natürlich auch zum klassischen Grillen. Ob trocken mariniert oder vorher mit etwas Öl angereichert: So bekommt das Grillgut das besondere Aroma!

Gemüsespieße

Zutaten:

Gemüse nach Wahl, z.B. Kartoffeln oder Paprika
etwas Öl
2 bis 3 EL Rub nach Wahl

Zubereitung:

Das Gemüse in gleichgroße Stücke schneiden und mit einem Rub nach Wahl bestreuen. Anschließend etwas Öl zugeben. Zum Schluss das Gemüse auf einen Holz- oder Metallspieß stecken und ca. 30 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen garen.



Quinoa-Pfanne

Zutaten:

100g Quinoa
1 ganze Paprika
1 ganze Zucchini
1 ganze Aubergine
1 ganze Gemüsezwiebel
1 Becher Sahne
2 bis 3 EL Rub nach Wahl

Zubereitung:

Quinoa in heißem Wasser nach Packungsanweisung quellen lassen. Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Quinoa und Gemüse zusammen in der Pfanne kurz anbraten. Alles mit einem Becher Sahne ablöschen und den Rub unterheben. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Seit April 2020 gibt es neben dem stationären Verkauf auch einen Online-Shop unter

www.vandelinde.de

in dem Sie ganz in Ruhe stöbern und sich Ihre Lieblingsprodukte bequem nach Hause liefern lassen können.



So erreichen Sie uns

Sie haben Fragen zu unserem Sortiment?

Schreiben Sie uns gerne eine E-Mail oder rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Gewürze Hermann van de Linde KG
Jenny Kaschel
47661 Issum

E-Mail: info@vandelinde.de
Telefon: 02838 / 6559950