

# Steak-Rub

## Zutaten

- 4 EL Paprikapulver
- 1 EL Salz
- 1 EL brauner Zucker
- 2 TL Senfpulver
- 1 EL Chilipulver
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 EL getrockneter Rosmarin
- 1/2 EL getrockneter Thymian

## Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen. In ein Glas mit Drehverschluss füllen und verschließen. Dunkel, kühl und trocken lagern. Passt zu allen Fleischsorten, Steaks oder Seefisch.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:grillen:steak-rub>

Last update: **10.12.2024 10:42**

