

# Pulled-Pork Gewürzmischung

... nach einem schwyzer Rezept

Das Fleisch damit großzügig einreiben und in Klarsichfolie stramm einwickeln und für 24 Std. im Kühlschrank einwirken lassen.

Dieser Rub ist ein universal Basis Rub und kann für eine etwas fruchtioge Note mit gefriergetrockneten Früchten ergänzt ferten. z.B. Himbeeren für Wildschwein,

---

**Zutaten:** für ca. 2 Kg. Fleisch

4 EL Salz  
4 EL brauner Zucker  
2 EL Kreuzkümmel oder Cumin  
2 EL Koriandersamen im Mörser malen  
2 EL Rosmarin klein gehackt  
2 EL geräucherte Paprika  
1 EL Senfkörner  
1 EL Knoblauchpulver  
1 EL Zwiebelpulver  
1 EL Cayennepfeffer  
1/2 EL Zimt gem.

**Zubereitung:** am Tag der Verwendung

Alle Zutaten für den Rub in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten unter Rühren anrösten. In einen Mörser geben und zu feinem Pulver verarbeiten.

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:pulled-pork\\_gewuerzmischung?rev=1720351237](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:pulled-pork_gewuerzmischung?rev=1720351237)

Last update: **07.07.2024 13:20**

