



Kaffee-Rub

Kaffee-Rub ist ein herzhaft-würziger Rub, der ideal zu Rind und Wildfleisch passt. Auch auf Steaks macht er eine richtig gute Figur.

4,58 von 21 Bewertungen

Vorbereitungszeit:

2 Minuten

Zubereitungszeit:

5 Minuten

Arbeitszeit:

7 Minuten

Portionen: 2 Portionen

Zutaten

- 40 g Kaffeebohnen
- 50 g Packed Brown Sugar
- 12 g Meersalz
- 3 g Pfeffer-Symphonie
- 3 g Ingwer (gemahlen)
- 3 g Fünf-Gewürze-Pulver
- 3 g Zimt
- 1 Msp Cayenne Pfeffer

Anleitungen

1. Die Kaffeebohnen werden zunächst in einer kleinen Pfanne kurz erhitzt und dann in einem Mörser oder einer Kaffeemühle gemahlen. Zugegeben, es klingt ziemlich sinnfrei die Bohnen nochmal in der Pfanne anzurösten, da Kaffeebohnen ja bereits geröstet sind. Jedoch ist es so, dass die Bohnen beim Mahlen einen intensiven Duft abgeben. Gefühlt wird der Rub dadurch etwas geschmacksintensiver, auch wenn es in erster Linie vermutlich nur Einbildung ist. ;) Wie dem auch sei, die Kaffeebohnen werden gemahlen und zusammen mit den anderen Zutaten des Rubs in eine Schüssel gegeben und gut vermischt.
2. Ihr habt keinen Packed Brown Sugar zu Hause? Den kann man mittlerweile in vielen gut sortierten Supermärkten kaufen, oder man macht ihn einfach selber. Wir haben das passende Rezept dafür: Packed Brown Sugar selber machen. Ihr findet den Zucker nicht im Supermarkt und ihr habt auch keine Melasse da, um Packed Brown Sugar selber zu machen? Okay, dann verwendet einfach braunen Rohrzucker. Das geht

ebenfalls, auch wenn der malzige Packed Brown Sugar geschmacklich besser passt.

3. Der Kaffee-Rub ist nun fertig und kann eingesetzt werden, wie jeder andere BBQ-Rub auch. Er harmoniert ideal mit Rindfleisch, passt perfekt als Steak-Rub und sorgt auch bei Wild für eine würzig-süße Geschmackskruste! Tipp: Probiert mal ein Beef Brisket mit dieser Kaffee-Gewürzmischung aus. Aufgrund des Zuckeranteils sorgt dieser Rub für eine herrlich-karamellierte Gewürzkruste! Der Rub sollte nicht in zu großen Mengen auf Vorrat hergestellt werden, da der gemahlene Kaffee recht schnell sein Aroma verliert. Übrig gebliebener Kaffee-Rub sollte vakuumiert gelagert werden, damit der Geschmack länger erhalten bleibt.

Hast Du dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!