



## Wild-Rub

Es gibt unzählige BBQ-Rubs für Schwein, Geflügel und Rindfleisch. Für Wildfleisch hingegen gibt es nur wenige Gewürzmischungen. Daher haben wir uns ans Werk gemacht und einen Wild-Rub nach unseren Vorstellungen gemacht.

4,32 von 22 Bewertungen

Vorbereitungszeit:  
5 Minuten

Arbeitszeit:  
5 Minuten

Portionen: 1 Glas

### Zutaten

- 2 EL grobes Meersalz
- 2 EL Rohrzucker
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL weißer Pfeffer
- 1 EL Oregano
- 1 EL Majoran
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 1 TL Piment
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwer (gemahlen)

### Anleitungen

1. Anders als bei einem herkömmlichen BBQ-Rub möchten wir bei unserem Wild-Rub eine leicht grobe Struktur haben. Es müssen daher nicht alle Gewürze fein gemahlen werden. Die Lorbeerblätter werden gemeinsam mit den Wacholderbeeren, dem Piment und dem groben Meersalz im Mörser grob zerstoßen und anschließend mit den restlichen Gewürzen vermischt. Dann ist unsere Gewürzmischung für Wildfleisch auch schon fertig. Wer eine feine Struktur bevorzugt, kann auch alle Gewürze in eine

- Gewürz-, bzw. Kaffeemühle geben und sie sehr fein mahlen.
2. Der fertige Wild-Rub sollte möglichst frisch verwendet werden, denn gerade Piment und Wacholder entfaltet seinen Geschmack am besten, wenn es frisch zerstoßen wird. Man kann die Gewürzmischung aber auch bis zu 6 Monaten lagern. Dabei sollte die möglichst luftdicht verschlossen und lichtgeschützt aufbewahrt werden. Diese Wildgewürzmischung eignet sich für nahezu alle Wildtiere. Wir haben den Rub bereits auf Hirsch, Reh und Wildschwein ausprobiert und er kommt dabei sehr gut zur Geltung und unterstützt den Wildgeschmack. Richtig gut war diese Gewürzmischung auf Wildschwein-Nacken, aus dem wir Wildschwein Pulled Pork gemacht haben. Die Gewürzmischung wird einfach trocken auf das Wildfleisch aufgebracht. Wer möchte, kann das Fleisch auch leicht einölen, damit der Rub besser hält.
  3. Einen Wild-Rub selber zu machen ist nicht schwer. Probiert es auch und überzeugt euch selber. Nehmt den Rub auch gerne als Anregung und probiert selber mal etwas aus und mischt euch eure eigene Gewürzmischung für Wildfleisch. Die grobe Struktur dieses Rubs harmoniert perfekt mit Wildschwein, Reh und Hirsch!

### **Hast Du dieses Rezept ausprobiert?**

Lass uns wissen wie es war!