

myChoco Rezepte

Barbecue-Marinade



Du brauchst:

- ♥ 2 EL geriebene myChoco Vollmilch Schokolade
- ♥ 2 EL gemahlener Kaffee
- ♥ 2 TL Salz
- ♥ 2 TL brauner Zucker
- ♥ 1 TL Paprikapulver
- ♥ 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ♥ 1 TL Koriandersamen
- ♥ 1 TL Fenchelsamen
- ♥ 1/2 TL Kreuzkümmel

So geht's:

1. Paprikapulver, Kreuzkümmel und Fenchel- und Koriandersamen in einer Pfanne anrösten.
2. In einen Mörser geben und fein zermahlen. Mit allen anderen Zutaten vermischen, in einem Glas luftdicht verpacken und kühl lagern.
3. Das Rub eignet sich perfekt als kleines Gastgeschenk und Mitbringsel für BBQ Fans. Er passt als Marinade optimal zu Rindfleisch.
4. Einfach 2-3 EL mit etwas Öl vermengen, das Fleisch damit einreiben und marinieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥