

Kaffee und Vanille fürs Grillfleisch

Für 6 Personen

Zitronen-Fenchel-Rubb:

20 g Fenchelsaat 10 g Anissaat 10 g weiße Pfefferkörner

1 kleine getr. Chilischote 1 Biozitrone

Orientalischer Rubb:

3 Nelken 20 g Kreuzkümmel 15 g schwarzer Pfeffer

2 g Koriandersaat 5 g Zimtblüte

Vanille-Kaffee-Rubb:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote 20 Wacholderbeeren 25 g Kaffeebohnen

7 g Anissaat

Zitronen-Fenchel-Rubb:

Rösten Sie Fenchel- und Anissaat, weiße Pfefferkörner und Chillischote in einer Pfanne ohne Fett. Geben Sie die Mischung auf einen Teller, sobald sie zu duften beginnt. Abkühlen lassen, im Mörser oder Blitzhacker feinhacken. Zesten von der Biozitrone abreiben, unter die Gewürze mischen.

Orientalischer Rubb:

Nelken, Kreuzkümmel, schwarzen Pfeffer, Koriandersaat und Zimt in einer Pfanne ohne Fett rösten. Geben Sie den Mix auf einen Teller, sobald er zu duften beginnt. Abkühlen lassen, im Mörser oder Blitzhacker feinhacken.

Vanille-Kaffee-Rubb:

Kratzen Sie das Mark per Löffel aus der Vanilleschote, beiseitestellen. Wacholderbeeren, Kaffeebohnen, Anissaat in einer Pfanne ohne Fett rösten. Geben Sie den Mix auf einen Teller, sobald er zu duften beginnt. Abkühlen lassen, im Mörser oder Blitzhacker feinhacken. Am Ende das Vanillemark zugeben.

Tipp:

Bestreichen Sie das rohe Fleisch dünn mit Öl. Massieren Sie die Rubbs ein, per Hand oder im Gefrierbeutel. Dazu Rubb und Fleisch in den Beutel geben, schließen, kneten. Das gewürzte Fleisch lässt sich grillen oder braten.

Gekühlt halten Rubbs etwa 5 Tage.

test Mai 2014