

## Trockenrub-Mischung

### Für 1-2 kg Fleisch:

3 EL Salz	3 EL brauner Zucker	2 EL Kreuzkümmel
2 EL Koriandersamen	2 EL Rosmarin	2 EL geräucherte Paprika
1 EL Senfkörner	1 EL Knoblauchpulver	1 EL Zwiebelpulver
1 EL Madras Curry	1 EL Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ EL Zimt

Alle Zutaten in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren anrösten. Anschließend die Gewürze in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten.

Frederik Wußler am 27. Juli 2023