



## Coffee Rub

Diese Gewürzmischung bringt feines Kaffeearoma mit einer leichten Schärfe auf Ihr Grillgut und harmoniert mit Rind, dunklem Geflügel oder Hackfleisch.

Herkunft: Deutschland

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 EL Kaffeebohnen geröstet

1 ½ EL Salz

3 TL Chilipulver

1 TL Paprika edelsüß

### Vorbereitung

Die Kaffeebohnen groß mahlen oder im Mörser zerstoßen. Mit Salz, Chili und Paprika vermischen.

### Zubereitung

Den Rub kräftig in das Fleisch einreiben oder unter das Hackfleisch kneten. Gekühlt mindestens 4 Stunden ziehen lassen.