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.

© 2026 coquina.de