

## Ankerkraut BBQ-Rub Pit Powder im Streuer, 210g

### URL



[https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Grundzutaten/Ankerkraut-BBQ-Rub-Pit-Powder-im-Streuer-210g\\_3824](https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Grundzutaten/Ankerkraut-BBQ-Rub-Pit-Powder-im-Streuer-210g_3824)

### Allgemeine Angaben

**Hersteller:**  
Ankerkraut

### Produktbild

image not found or type unknown



### Beschreibung

Würzig, rauchig, süß mit einer leichten Schärfe und mit dem gewissen Etwas. So beschreibt Thorsten Brandenburg, Grillmeister und BBQ-Blogger aus Leidenschaft das Pit Powder, das mit geräucherter Paprika, Ingwer und Jalapeno nur darauf wartet, Deinem Grillgut eine rauchig-würzige Note zu verpassen. Du kannst es dabei universell einsetzen, richtig gut wird Schweinefleisch, vor allem beim low & slow Barbecue. Aber auch Geflügel oder Hackfleisch profitiert, Stichwort Bacon Bombs. Thorsten hat mit Pit Powder auch schon frittierte Craft Beer Zwiebelringe gepimpt - das perfekte Fingerfood und geschmacklich „einfach eine Wucht“!

### Details zur Anzeige

Preis 8,49 €  
inkl. MwSt.