

Ankerkraut BBQ-Rub Pull that Piggy im Beutel, 250g

URL



https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Grundzutaten/Ankerkraut-BBQ-Rub-Pull-that-Piggy-im-Beutel-250g_3838

Allgemeine Angaben

Hersteller:
Ankerkraut

Produktbild

image not found or type unknown



Beschreibung

Die gute Nachricht: Wenn Du Pulled Pork auf dem Kugelgrill hinbekommst, bekommst Du es höchstwahrscheinlich auch auf jedem anderen Grill hin. Die noch bessere Nachricht: Mit unserem BBQ Rub wird Dein Pulled Pork einfach legendär werden. Die leicht scharfe Trockenmarinade ist genau das richtige für den amerikanischen Low&Slow BBQ Hammer. Am besten verwendest Du Schweinenacken oder -Schulter, beträufelst das Fleisch mit etwas Öl oder bestreichst es mit Senf und reibst es anschließend großzügig mit dem Rub ein. Das gute Stück luftdicht verpacken, dann für 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann geht es endlich an den Grill!

Details zur Anzeige

Preis 7,99 €
inkl. MwSt.