

Der Grill-Gipfel: Rub the meat

Zwei neue Gewürzmischungen sorgen für den richtigen Geschmack

Für ambitionierte Grillmeister und Grillmeisterinnen gibt es viele Gipfel. Einer davon ist das Pulled Pork oder sein Artverwandter, das Pulled Beef. Die Gewürzmanufaktur Raps präsentiert für diese Grillsaison zwei neue Würzungen für diese Spezialitäten. Die richtige Zubereitung von Pulled Pork oder Pulled Beef erfordert im Wesentlichen zwei Dinge: Zeit und die richtigen Würzungen. Und von beidem sollte man genug haben. Die Geschmacksschmiede Raps adelt das Engagement österreichischer Grillfans mit zwei äußerst komplexen Würzungen. Die beiden neuen „Rubs“ von Raps sind charakterlich

ebenso grundverschieden wie die Nackenstücke von Schwein und Rind, für die sie gedacht sind. Beim Rub für Pulled Pork hat sich Raps für einen kräftigen BBQ-Rub entschieden, dessen Aroma von geräucherten Gewürzbestandteilen, wie etwa geräucherter Paprika, und klassischen Rub-Komponenten wie Pfeffer, Knoblauch und Cumin geprägt wird. Der Beef-Rub hingegen ist zwar pfefferdominiert, schmeckt am fertig gegarten Fleisch jedoch rund und vollmundig. Beide Rubs sind im Geschmacksbild beeindruckend vielschichtig. Das ist insofern nicht verwunderlich, als dass der Pork-Rub fast 20 Zutaten vereint, der Beef-Rub sogar aus mehr als 20 Zutaten komponiert wurde. Schließlich sollen die stundenlangen Mühen am Grill mit einem perfekten Geschmackserlebnis belohnt werden. Da die Rubs in der klassischen und zeitintensiven Zubereitung von Pulled Pork beziehungsweise Pulled Beef sehr üppig zum Einsatz kommen – die Fleischteile werden dick und blickdicht von den Rubs umhüllt – wurde dem Salzanteil von den Raps-Produktentwicklern besonderes Augenmerk geschenkt. Denn ein guter Rub enthält aufgrund der hohen Zugabemenge weniger Salz als eine klassische Grillwürzung, dafür umso mehr geschmacksgebende Bestandteile.



123RF/Neil Langan

Pulled Beef als Tortilla-Snack mit Tomaten-Salsa und Sour Cream.

INFO

RAPS GmbH

Handelsstraße 10

5162 Obertrum

www.raps.at