

UNSERE RUBS

— PERFEKTE GEWÜRZMISCHUNGEN MIT —
UNENDLICHEN MÖGLICHKEITEN



WWW.OILVINEGAR.COM

— UNSERE RUBS —

Mit unseren Rubs wird jedes Gericht zu einem Gourmet-Erlebnis! Verwendung als „Trocken-Rub“: Fleisch oder Fisch vor dem Braten oder Grillen mit der trockenen Kräutermischung einreiben. Verwendung als „Nass-Rub“: Mischung zuerst eine Stunde in Olivenöl quellen lassen, dann Fleisch damit einpinseln. Alle Rubs können auch hervorragend als Tischgewürz verwendet werden.

TEXAN STEAK RUB

Aromatische Gewürzkomposition mit texanischem Touch zum Grillen oder Braten von Steaks und Geflügel. Pikanter, typisch süßlicher Barbecue-Geschmack der Südstaaten durch die Verwendung von Meersalz, braunem Zucker, Knoblauch, Chili, Zwiebel, Koriander und Pfeffer. Ein Beefsteak großzügig mit dem Rub einreiben und vor dem Braten oder Grillen 30 Minuten einziehen lassen.



FINE FISH RUB

Perfekte Gewürzmischung für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse. Aromatisch frischer Geschmack nach Meer auf der Basis von Meersalz, Zwiebel, Dill, Fenchel, Petersilie, Pfeffer und Zitrone. Nori-Flakes (Speisealgen) verleihen der Mischung ein ganz besonderes Aroma. Für eine cremige Muschelsauce das Rub über kleingehackte gebratene Zwiebeln geben und mit Weißwein und Sahne ablöschen.

CHICKEN CURRY RUB

Gewürzkomposition mit indisch-asiatischem Touch speziell zum Braten oder Grillen von Geflügel. Exotischer milder Madras Curry, aus u. a. Kurkuma (Gelbwurz), Knoblauch, Kreuzkümmel, Ingwer und Chili verleiht dem Fleisch eine hocharomatische Würze. Hähnchen und kleingehackte Zwiebeln vor dem Braten damit würzen und das Ganze zum Schluss mit etwas Cognac und Sahne ablöschen.

