



ANKERKRAUT

GESCHMACKSMANUFAKTUR

•HAMBURG•



Hamburg Gunpowder

KATEGORIEN

BBQ & Rubs

Grillen

Gewürzmischungen

Alle Gewürze

Unserer Meinung nach darf die in keiner BBQ-freudigen Küche fehlen: Unsere Haus-Marinade, das Hamburg Gunpowder. Inspiriert von amerikanischen BBQ-Meistern und deutscher Metzgertradition ist uns dieser Rub-Allrounder geglückt. Paprika edelsüß und geräucherte Paprika passen perfekt zu Knoblauch, Zwiebel und verschiedenen Pfeffersorten. Abgerundet durch Lorbeerblatt, Koriander und Thymian wird hieraus ein echtes Universalgewürz, das nicht nur Geflügel, Schwein oder Lamm liebt, sondern auch Gemüse oder Grillkäse pimpt. Grillgut einfach mit ein paar Tropfen Olivenöl einreiben, Rub großzügig auftragen und ein paar Stunden gekühlt ziehen lassen.



MIT SENF



OHNE
GESCHMACKSVERSTÄRKER



OHNE ZUSATZSTOFFE

ZUTATEN

Paprika edelsüß, Meersalz, Roh-Rohrzucker, **Senfmehl**, Knoblauch, Zwiebel, schwarzer Pfeffer, Basilikum, Paprika geräuchert, weißer Pfeffer, Koriandersaat, Thymian, Cumin, Lorbeerblätter
Kann Spuren von Sellerie enthalten

NÄHRWERTE JE 100G

Energie:	1188 kJ/282 kcal
Fett:	4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	37 g
Eiweiß:	9,9 g
Salz:	17,7 g

VERZEHREMPFEHLUNG

Circa 1-2 EL für 250g Fleisch.