

# Bärlauch-Rub

Vorbereitung 5 Min, Gesamt 2 Std. 10 Min, 1 Schraubglas

## Zutaten

- Zitronenschale, unbehandelt (1 x 4 cm), dünn abgeschält 6 Streifen
- Bärlauchblätter, frisch halbiert 50 g
- Knoblauchzehen 2
- Zwiebel halbiert 30 g
- grobes Meersalz 1 TL
- Senfkörner 1 TL
- brauner Zucker 2 TL
- Pfefferkörner, bunt 1 TL

## Zubereitung

1. Backofen auf 80°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zitronenschale, Bärlauch, Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Erneut 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mischung auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, ca. 2 Stunden (80°C) trocknen lassen, dabei zwischendurch mehrfach wenden, und abkühlen lassen.
4. Getrocknete Bärlauchmischung, Salz, Pfefferkörner, Senfkörner und Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Bärlauch-Rub in ein Schraubglas umfüllen, kühl und dunkel aufbewahren und nach Bedarf verwenden.

## Tipps

- Der Bärlauch-Rub passt gut zu Lammfleisch, Steaks, aber auch Geflügel und Schafskäse.

### **Hinweis**

Die feuchte Menge wiegt ca. 18 g. Die trockene Menge wiegt ca. 50 g. Schaut euch mein Video dazu an