

MARKT & PRODUKTE

Rubs zum Grillen



Die Rubs von Ubena geben Fleisch, Fisch und Vegetarischem Aroma und schützen das Grillgut vor dem Austrocknen / Foto: Ubena

Während klassische Marinaden für jeden Koch zum Alltag gehören, sind Rubs ein unterschätzter und zu beachtender Würz-Tipp.

Bei den Trockenmarinaden von Ubena handelt es sich um Gewürzmischungen aus vier ausgewählten Grundzutaten: Basis, Salz, Süße und Pepp. Das Quartett kommt ohne zusätzliches Öl aus, da der Rub hervorragend an der Feuchtigkeit des Grillgutes haftet. Eine tropffreie, fettärmere Alternative, die den Geschmack der Grill-Highlights hervorbringt. Die Rubs kommen in den Sorten Asia, Himbeere-Senf, Kräuter, Knoblauch, Paprika und Pastrami.

Durch sanftes Einmassieren der Gewürzmischung dringen die Aromen besser ein und entfalten sich vollständig. Nicht nur Fleisch lässt sich gut rubben, auch Fisch, Gemüse und Obst sind ideale Rub-Partner. Wie wäre es mit Gemüse, mariniert mit einem fruchtig-scharfen Himbeere-Senf Rub? Fischfilet wird mit der warm-süßlichen Schärfe des Knoblauch Rubs raffiniert verfeinert. Tomatig-fruchtig und saftig werden Steaks durch Zugabe des Kräuter Rubs. Nicht nur Fleischliebhaber kommen durch Rubs auf ihre Kosten, auch exotische Früchte oder Gemüsesorten gehören zum BBQ. Empfehlenswert: gerubbter Rosenkohl und Rote Beete.

Sobald die Leckereien auf dem Rost landen, karamellisiert der Zucker aus der Gewürzmischung und bildet damit eine leckere Kruste. Diese schützt das Grillgut vor dem Austrocknen und garantiert einen saftigen und knusprigen Genuss.