

# Pastrami Gewürze

... für das Pastrami benötigen wir zwei Gewürzmischungen.

Was ist Pastrami? Hierbei handelt es sich um Rindfleisch, welches zuerst mit einer Mischung aus Salz und anderen Gewürzen über mehrere Tage gepökelt wird. Anschließend reibst du es mit einer Gewürzmischung, dem sogenannten Rub, ein und garst. Pastrami wird meist geräuchert. Du kannst es jedoch auch, wie in unserem Fall bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad garen.

---

## **Zutaten:** für 2000 gr. Rindfleisch

... für das trocken-Pökeln

2 EL Pfefferkörner

3 TL Koriandersamen

4 Knoblauchzehen

10 g Ingwer

80 g Nitritpökelsalz

100 g Rohrzucker

... für den Rub

3 EL Pfefferkörner

2 TL Kreuzkümmel

3 TL Koriandersamen

1 TL Thymian

1 TL Rosmarin

½ TL Paprikapulver, geräuchert

## **Zubereitung:**

### **Tip:**

### **Historie:**

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:pastrami?rev=1724767642](https://ddws.de/fuer_s_grillen:pastrami?rev=1724767642)

Last update: **27.08.2024 16:07**

