



GRILL WITH
THE KING



PREMIUM
BARBECUE RUBS



★ CAROLINA MUSTARD ★

Ein würzig frischer BBQ Rub auf Basis von Senf und einem Hauch Essig für das authentische Carolina Barbecue und vieles mehr.

Eine neue Geschmackserfahrung ohne das üblicherweise in Rubs verwendete Paprika oder Chili. Ideal für Schwein (Pulled Pork, Nacken-Steaks und Braten, Rippchen), Fisch, Geflügel, Dips und Saucen. Eine Lachsseite von der Zedernholzplanke mit Carolina Mustard kräftig gewürzt und mit etwas braunem Rohrzucker abgestreut ist ein Genuss.



★ WONDER GREEN ★

WonderGreen ist das grüne Wunder für den Grill.

Eine echte universal Mischung für den guten Geschmack am Grill oder in der Küche. Frischer Kräutergeschmack der vielseitig zu Schwein, Rind, Lamm, Wild, Geflügel, Fisch und Gemüse passt.

Wir haben wirklich alles versucht aber es hat nichts genutzt, es gab nichts was uns nicht geschmeckt hat.



★ BBQ BOOSTER ★

Gewürzmischung Hot & Spicy mit reichlich Chili und Jalapenos.

Dieser Rub ist ein sehr vielseitiger und scharfer Rub für alle die extra Schärfe brauchen. Er ist vor allem dazu gemacht allen anderen Don Marco's Barbecue Rubs, sowie auch herkömmlichen Gewürzmischungen, einen „Extra Kick“ zu verleihen.



Auch Dips und Marinaden bekommen mit dem BBQ Booster genau den Grad der Schärfe, den Sie sich wünschen. Einem Chili zum Beispiel verleiht es mit Leichtigkeit die richtige Würze. Dabei gilt: Dosierung nach Geschmack und Schmerzgrenze!

★ PIGWING® - DIE REVOLUTION! ★

Ein außergewöhnlicher und würziger BBQ Rub mit Bacon Geschmack.

Benannt wurde PigWing® nach einer seiner besten Verwendungsarten, nämlich als Rub für Chicken Wings. Trotzdem ist die Mischung vielseitig einsetzbar, ob für Geflügel im Ganzen oder Teilen, als kräftiges Gewürz für Schweinefleisch, auf Gemüse, Spiegelei, Pommes und und und ...



★ PORK POWDER ★

Pork Powder ist ein würzig bis scharfer Rub mit geringem Zuckeranteil. Gerade deswegen eignet er sich hervorragend für einen herzhaften Schweinebraten, aber auch für Geflügel und Kurzgebratenes. Pork Powder schreit geradezu nach Pulled Pork, schmeckt aber auch super lecker auf Rippchen und Brisket.



Mit dieser Würzmischung können Sie ebenfalls genial experimentieren! Sogar ein frisch gefangener Saibling wurde schon damit gewürzt.

★ CRAZY CHICKEN ★

Eine Curry Würzmischung für Geflügel, weißen Fisch und Wok Gerichte.

Das verrückte BBQ Curry ist ideal für Geflügel ohne Haut und alles andere was Sie üblicherweise gerne mit Curry würzen! Putenbrust in Würfel geschnitten, gewürzt und abwechselnd mit Ananasstücken aufgespießt lässt sich einfach machen, schnell grillen und schmeckt großartig. Es gibt viele tolle Möglichkeiten auch für Dips und Saucen.



Eine banale Currywurst lässt sich zum Beispiel mit diesem Rub so verfeinern, dass sie zu einem kleinen kulinarischem Highlight wird. Rühren Sie Crazy Chicken in Joghurt für eine tolle „Tandoori Style“ Marinade. Darin dann Hähnchenfleisch einlegen und wie gewohnt Grillen – lecker!

★ RUB TEXAS STYLE ★

Dieser Rub enthält hochwertigen Muscovado Zucker und schmeckt deshalb sehr süß wenn man ihn „pur“ probiert. Allerdings verliert der Zucker beim Grillen deutlich an Intensität, so dass Sie einen ausgewogenen Geschmack erhalten. Der erstklassige Muscovado Zucker verleiht dem Grillgut beim karamellisieren eine genial goldene Farbe und einen ebenso genialen Geschmack!



Auch bei diesem Rub gibt es einen breit gefächerten Anwendungsbereich. Würzen Sie Ihre Rippchen damit, egal ob vom Schwein oder vom Rind. Sie werden köstlich schmecken. Geflügel und Gemüse harmonieren toll mit der Süße und den Aromen dieses Rubs.

★ MAFIA COFFEE RUB ★

Mafia Coffee ist ein Rub nicht nur für Kaffeetrinker. In diesem Rub stecken viele herzhaftes Kräuter die einfach fantastisch mit Wild und rotem Fleisch harmonieren. Die Kräuter und der feine Espresso geben diesem Rub einen einmaligen Geschmack! Mafia Coffee ist nicht nur außergewöhnlich, sondern auch super lecker! In Kombination mit geriebenem Parmesan eröffnen sich ganz neue Geschmackswelten.



Würzen Sie mit dieser mediterranen Würzmischung Ihr Lamm, Wild, Rind oder Schweinefleisch. Auch hier gilt wieder, dass Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt sind. Experimentieren Sie ruhig! Nudelsoßen und Salatdressing wurden schon erfunden.

★ CHIPOTLE BUTTER & DIP SEASONING ★

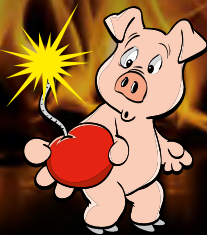
Wer den einzigartigen Geschmack von Chipotle Chilis mag, wird diese Würzmischung für Butter und Dips lieben. Sie ist nicht wirklich scharf, aber verleiht Ihrem Grillgut eine angenehme Chipotle Note. Rühren Sie diese Mischung zusammen mit etwas Olivenöl in Butter und Sie erhalten eine Grillbutter, die sich mit nichts bekanntem vergleichen lässt. Sehr einfach zu machen und für Sie und Ihre Gäste ein Highlight.



Endlich eine Alternative zu den altbekannten Supermarkt Kräuterbuttern, die bei keinem mehr für wirkliche Begeisterung sorgen! Geben Sie die Butter auf warmes Ciabatta und rösten Sie es auf der Butterseite an.

★ CHERRY BOMB ★

Der Geschmack der Kirsche mit einem Hauch Zimt ist eine tolle kulinarische Erfahrung! Besonders BBQ Spare-Ribs bekommen einen unglaublichen Geschmack, egal ob vom Kalb oder vom Schwein. Auch andere Stücke vom Schwein wie Steaks oder ganze Bratenstücke bekommen einen außergewöhnlich leckeren Geschmack. Reiben Sie Ihr Grillgut vorher mit etwas Olivenöl ein, damit die Würzmischung besser an Ihrem Fleisch haften bleibt.



Ein dünner Ölfilm reicht dazu völlig aus. Anschließend bestreuen Sie Ihr Grillgut mit Cherry Bomb und lassen es für mindestens 2 Stunden einziehen! Der Zimt, der bei Cherry Bomb deutlich zu riechen ist, tritt beim grillen komplett in den Hintergrund und unterstützt das Aroma der Kirschen die deutlich zu schmecken sind.

★ SOMBRERO ★

Sombrero bringt die typisch mexikanische Würze an Ihr Fleisch. Vielfältige Aromen die Ihrem Fleisch den Sombrero aufsetzen. Egal ob Sie Schwein oder Geflügel damit würzen, oder einfach Ihrem Burrito die extra Mexiko Würze verleihen. Es ist das ideale Gewürz für Ihre BBQ Fiesta mit Familie und Freunden! Reiben Sie Ihr Fleisch trocken mit diesem Rub ein und servieren Sie den Geschmack Mexikos von Ihrem Grill!



Ein Genuß ist die Tequila Sunrise Marinade. Sombrero Rub mit Orangensaft und Tequila - ideal für Schwein, Geflügel und Fisch. Ihre Freunde werden den Hut, bzw. den Sombrero vor Ihnen ziehen!

★ DANCING SIRTAKI ★

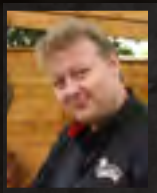
Dieser mediterrane Rub orientiert sich an den vielfältigen Aromen Griechenlands. Intensive Kräuter und dazu fein abgestimmte Gewürze sorgen für ein rundes intensives Aroma wie man es von Gyros kennt. Sie können Ihr Geschnetzeltes damit würzen, für ein Gyros ähnliches Gericht, oder Sie reiben gleich ganze Fleischstücke damit ein.



In jedem Fall schmeckt es unglaublich lecker auf Schweinefleisch und unterstützt den fleisch-eigenen Geschmack ideal. Probieren Sie ihn aber ruhig auch auf anderem Fleisch, denn auch Huhn schmeckt mit diesem Rub fantastisch!

★ DIE MARKE DON MARCO'S BARBECUE ★

„Don“ Marco Greulich, World Barbecue Champion und mit über 40 Titeln einer der erfolgreichsten Griller Europas, lässt Sie teilhaben an der faszinierenden Welt des Barbecues. Als erster europäischer Barbecue Rub Produzent entwickelt er einfach zu handhabende Gewürzmischungen die es jedem erlauben außergewöhnliche Gerichte auf dem Grill, Smoker oder in der Küche zuzubereiten. Nach dem Motto: Vom Griller für den Griller, entstehen die ungewöhnlichen Kreationen frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.



★ UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN ★

Alle Don Marco's Barbecue Rubs und Gewürzmischungen werden nach unserem Green Label Standard mit ausgewählten und hochwertigen Zutaten, ohne den Einsatz von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern (auch keine versteckten!) zertifiziert nach IFS Food Higher Level hergestellt. Und das ohne die Tricks der Lebensmittel Industrie. Ehrliche Produkte wie Sie sie auch zu Hause herstellen könnten. Wenn unsere Rubs im Beutel klumpen ist das ein Qualitätsbeweis dafür dass unsere Rubs keine Rieselhilfen o.ä. enthalten. Kneten Sie die Mischung im Beutel einfach gut durch.

★ EINFACH-LECKER-GRILLEN ★

Experimentieren Sie mit Don Marco's Barbecue, es ist erlaubt was Ihnen schmeckt. Viele Rezepte und Anregungen finden Sie auf unserer Internetseite und besuchen Sie uns auf Facebook. Den entsprechenden Link finden Sie auf unserer Homepage:

www.don-marcos-barbecue.de

BBQ KING Company GmbH

Brunostr. 31 • D-45889 Gelsenkirchen

Telefon: +49 (0)209 318 76 76 • Telefax: +49 (0)209 318 76 77

E-Mail: mail@bbqking.co • www.don-marcos-barbecue.de