

# NOMU®

## WIE BENUTZT MAN EIGENTLICH DIE NoMU RUBS?

### Die NoMU Rubs – So geht's

„To rub“ bedeutet im Deutschen so viel wie „einreiben“. Die NoMU Rubs sind vielseitig einsetzbar und verleihen jedem Gericht das gewisse Etwas – ganz leicht!



### BETRÄUFELN, STREUEN, EINREIBEN

Beträufeln Sie das Fleisch oder Gemüse Ihrer Wahl mit Olivenöl und streuen Sie großzügig Ihren Lieblingsrub von NoMU darüber. Jetzt kommen Ihre Hände zum Einsatz: durch einreiben der Gewürze in das Fleisch oder Gemüse entfaltet sich das Aroma erst richtig. Entweder sofort auf den Herd damit oder die Marinade noch einziehen lassen, bevor gegrillt, gebraten, frittiert oder gebrutzelt wird.

NoMU Rubs sind extrem vielseitig – probieren Sie NoMU Roast Rub auf Kartoffelecken oder Peri-Peri Rub auf geröstetem Kürbis oder Garam Masala Rub auf karamellisierten Süßkartoffeln oder den Beef Rub auf kurzgebratenem Thunfisch oder den Spanish Rub auf Garnelen oder den Poultry Rub auf Lachs ... und, und, und! Wir könnten ewig weitermachen ...

foodiva



## MARINIEREN



### Mit Olivenöl

Für eine schnelle und einfache Marinade, einen oder zwei Teelöffel Ihres Lieblingsrubs in Olivenöl rühren und die Mischung auf das Fleisch oder Gemüse Ihrer Wahl geben. Das Ganze für mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Ein orientalisches Aroma erreichen Sie durch die Kombination von NoMU Oriental Rub mit Sojasoße.

Für zusätzliches Aroma, geben Sie einfach mal Folgendes hinzu:

Schale einer unbehandelten Zitrone, einen Spritzer Zitronensaft, Knoblauch, Chili, Dijonsenf, frische Kräuter, Aprikosenmarmelade, Honig, Sojasoße, usw.



### Mit Joghurt

Joghurt oder Buttermilch macht Fleisch wunderbar zart. Geben Sie den Rub Ihrer Wahl in Griechischen Joghurt oder Buttermilch und lassen Sie das damit marinierte Fleisch für mindestens 3 Stunden ziehen.

Unsere Favoriten hierbei: Tandoori Rub und Indian Rub.



### Mit Butter

Mit Butter bleiben Fisch und Krustentieren sehr saftig und der Eigengeschmack bleibt besser erhalten als mit Olivenöl. Geben Sie weiche Butter in eine Schüssel und verrühren Sie diese gut mit dem Rub Ihrer Wahl.

Die Mischung vor dem Braten, Grillen, Kochen, etc. über den Fisch oder die Schalentiere geben.

Auch hervorragend zum einreiben von Grillhähnchen oder Hähnchenbrust geeignet.

foodiva

