



Cajun-Gewürz (trockene Gewürzmischung)

Wenn in den USA etwas "Cajun" heisst, ist es zwiebelig, scharf und enthält Paprika und Knoblauch, wer mag auch Räuchernoten.

1 EL Salz (evtl. Räuchersalz)

1 EL Knoblauchgranulat

1 EL Paprika (edelsüß oder/und geräuchertes Paprikapulver)

1 TL Pfeffer, schwarz

1 TL Zwiebelgranulat

1/2 TL Oregano

1/2 TL Thymian

1/2 TL Chiliflocken/-pulver

Cayennepfeffer und/oder Paprika rosenscharf nach Geschmack

Der Geschmack kann natürlich variiert/ergänzt werden mit 1/4 Zimtstange (ca. 2 cm), 1 EL Pimentkörner, 1 EL Kreuzkümmel, 2 Stücke Macis, 4 Nelken, 1 EL helle Senfsaat, 1 TL weißer Pfeffer

Gewürze (ohne Kräuter, Salz und Paprika) in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Gewürze anfangen zu duften, abkühlen lassen und mit dem Salz im Mörser fein zerreiben. Oregano, Thymian und Paprikapulver zugeben und kurz mitmörsern. Ergibt genug für 1 - 2 Kilo Fleisch

Die Mischung hält sich im Schraubglas mehrere Monate.

