



Cajun Spices

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Scharf - aromatische Gewürzmischung aus der mexikanischen Cajun - Küche zu Fleisch oder Fisch, auch als Marinade

Zutaten

- 2 El schwarze Pfefferkörner
- 10 Tl getrockneter Oregano
- 10 Tl getrockneter Thymian
- 5 Tl Cayenne Pfeffer
- 5 Tl Kreuzkümmel
- 5 Tl englischer Colemanns Senfpulver
- 10 Tl Rosenpaprika
- 6 - 8 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- 5 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Als Marinade mit Zitronensaft und etwas Honig.

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten im Mörser oder mit dem Stabmixer gründlich zerkleinern, zerstoßen und in Schraubgläsern kalt lagern.

Schritt2

Bitte nicht zu lange, sind durch die Zwiebeln begrenzt haltbar und verlieren an Aroma.

Rezeptart: Marinaden **Tags:** marinade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cajun-spices/>