



# 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/>