



Cajun-Gewürz- mischung (3)

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

- | Esslöffel milder Paprika
- | Teelöffel Cayennepfeffer
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ¼ Teelöffel Kreuzkümmelpulver
- | Teelöffel Knoblauchpulver
- | Teelöffel getrockneter Thymian
- | Teelöffel getrockneter Oregano

Alle Zutaten gut mischen, in ein Glas geben, gut verschliessen.

Haltbarkeit: dunkel und trocken ca. 6 Monate.

Verwendung: Die Mischung eignet sich auch zum Würzen von Poulet, Grilladen oder Schmorgerichten.



Diese typische Gewürzmischung ist Bestandteil vieler Cajun-Gerichte.