

# Cajun

Die Cajun-Küche ist die Küche der französischstämmigen Einwanderer im US-Bundesstaat Louisiana, den Cajuns. Heute haben sich die Küchentraditionen in Louisiana stark miteinander vermischt, aber ursprünglich gab es die Cajun-Küche nur im Cajun Country, die kreolische Küche in New Orleans und im Norden Louisianas die traditionelle Südstaatenküche.

## Zutaten:

eine typische Gewürzmischung / Rub zum BBQ

2TL Zwiebelpulver

2 TL Paprikapulver

1,5 TL Salz

1 TL Knoblauchpulver

1 TL getrockneter Thymian

0,5 TL Cayenne Pfeffer

1 TL schwarzer Pfeffer

0,5 TL weißer Pfeffer

0,5 TL gemahlener Kreuzkümmel

## Zubereitung:

Die Zutaten mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

## Tipp:

für eine echt Südstaaten Variante des [Pulled-Chicken](#)

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:cajun?rev=1453559457](https://ddws.de/fuer_s_grillen:cajun?rev=1453559457)

Last update: **25.03.2022 18:16**

