

# 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 südstaaten 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://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:cajun?rev=1453559659](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:cajun?rev=1453559659)

Last update: **25.03.2022 18:16**

