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

2 TL 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=1453559826

Last update: **25.03.2022 18:16**