

Cajun-Barbecue-Gewürz

Zutaten:

- 4 EL Pfefferkörner, schwarz
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 EL Kreuzkümmel, Samen
- 2 EL Senfkörner
- 4 Chilischote(n), getrocknet
- 1 EL Oregano, getrocknet

Zubereitung:

Alle Gewürze, bis auf den Oregano, in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Im Mörser gut zerstoßen oder mahlen. Mit dem Oregano vermischen und in einem gut verschließbaren Glas dunkel aufbewahren.