

## Grillwürze - Cajunstyle

Kategorien: Gewürz, Marinade

Zutaten für: 1 Rezept

### ZUM WÜRZEN

---

4		Chilischoten (getrocknet)
1	Teel.	Knoblauchgranulat
1/2	Teel.	Zimtpulver
1	Essl.	Pfefferkörner
5		Pimentkörner
1	Essl.	Senfkörner
1	Teel.	Salz
1	Essl.	Zucker
1	Teel.	Thymian (frische Blättchen)
1/2	Teel.	Salbei (getrocknet, Zerrieben)
4	Essl.	Olivenöl

### MOP

---

200	ml	Southern Comfort
2	Essl.	Rohrzucker
2	Essl.	Rübensirup
1	Essl.	Dijon-Senf

### Anleitung:

Gewürzkörner im Mörser fein zerstoßen, mit den übrigen Zutaten vermischen und die Fleischstücke damit einreiben. Einige Stunden ziehen lassen.

Zubereitung: Für den Mop, einfach die Zutaten kräftig verrühren.

Die Fleischstücke auf den geölten Grillrost legen und während des Grillens öfters mit dem Mop bepinseln.