



RedLine Cajun – der direkte Weg zum Louisiana-Flair

RedLine Cajun bringt die typische Südstaatenküche in die heimische Küche. Die Mischung aus Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Thymian und Oregano eignet sich perfekt für deftige Eintöpfe, Reisgerichte oder Schmorgerichte.

Die Cajun-Küche zeichnet sich durch die „Heilige Dreifaltigkeit“ aus Zwiebeln, Paprika und Sellerie sowie würzige Kombinationen mit Fleisch, Geflügel, Flusskrebse oder Gemüse aus. Ich mache für einen Newsletter mit unseren Gewürzmischungen Menutipps für Restaurants

Fleisch



Jambalaya Bayou Kick

Würziges Reisgericht à la Cajun: saftiges Poulet, geschmort mit Zwiebeln, Paprika, Sellerie und Tomaten, kräftig aromatisiert mit RedLine Cajun. Intensiv, aromatisch, typisch Südstaaten, jeder Bissen voller Louisiana-Flair.

Fisch



Crawfish Étouffée Cajun Flair

Flusskrebse oder Garnelen in würziger Cajun-Sauce aus Knoblauch, Paprika, Blatt Petersilie und Tomaten, veredelt mit RedLine Cajun. Serviert mit lockerem Reis ein Klassiker der Südstaaten, frisch interpretiert und direkt vom Bayou inspiriert.

Veggie



Bayou Veggie Pfanne mit Sellerie und Mais

Sellerie und Maiskolben übernehmen die Hauptrolle, gewürzt mit RedLine Cajun und zusammen mit saisonalem Gemüse kurz angebraten. Aromatisch, kräftig, pflanzlich. Im Fokus das Gemüse wie ein echtes Südstaaten-Highlight.

Lokale Zutaten - Global inspiriert



Étouffée trifft Schweiz Cajun-Spargel und Karotten

Inspiriert von Étouffée: Spargeln, Karotten und Eggfile werden mit RedLine Cajun aromatisiert und leicht geschmort. Dazu knusprige Bratkartoffeln, die die Cajun-Aromen clever lokal umsetzen.

Weekend Special



Cajun Seafood Boil eine Meeresvielfalt

Verschiedene Meeresfrüchte (Flusskrebse, Garnelen, Miesmuscheln) und saisonales Gemüse in kräftiger RedLine Cajun-Brühe gegart. Serviert mit geschmolzener Butter und frischem Bauernbrot. Ein Festmahl im typischen Südstaaten-Style.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Speisesalz mit Jod 35%
Paprika, Knoblauch
Zwiebeln, Pfeffer
Thymian, Oregano



Zum Shop