

Jambalaya

Kreolisch (für 4 Personen), Cajun Küche

Zutaten:

- 250g Hühnerbrust
- 200g Chorizo
- 150g Crevetten
- 1 (grüne) Peperoni (oder 2 kleine)
- 1 Zwiebel
- ca. 3 Stangen Staudensellerie
- Cajun Gewürzmischung:
 - reichlich Pfeffer
 - ca. 1 Teelöffel Salz (Fleur de sel)
 - 2 gehäufte Teelöffel Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
 - 1 Teelöffel getrockneter Thymian
 - 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose (400g) gehackte Tomaten
- 2 Esslöffel Tomatenmark aus der Tube
- 2 grosse Tassen Langkornreis (450g)
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- ein paar Peperoncinos oder Chilis
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Die Cajun Gewürzmischung herstellen
- Huhn in Würfel schneiden (2cm)
- Chorizo pellen und in ca. 1cm Scheiben schneiden
- Crevetten ggf. schälen
- Peperoncinos, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Peperoni und Sellerie in eher kleine Stücke schneiden

Zubereitung:

- Huhn und Crevetten mit etwas Gewürzmischung einreiben. Dann nacheinander im Olivenöl kurz heiss anbraten. Wegstellen.
- Zwiebel, Knoblauch und Peperoncinos mit dem Rest des Cajun Gewürzes im Öl kurz dünsten und dann die Chorizo Scheiben mitbraten. Nichts anbrennen!
- Tomatenmark begeben und die Peperoni und Sellerie ca. 3 Minuten andünsten.
- Den Reis unterrühren und dann die gehackten Tomaten, Gemüsebouillonwürfel und Wasser in knapp der doppelten Menge des Reises. Köcheln mit gelegentlichem Umrühren, bis der Reis gar ist aber nicht ganz trocken (ca. 25 Minuten). Ansonsten etwas Wasser nachgeben.
- In der Hälfte (nach ca. 10 Minuten) Huhn und Crevetten unterrühren und mit Chili und Salz abschmecken. Immer gut rühren, damit nichts anbrennt.

Tipp:

- Jambalaya hat viel Ähnlichkeit mit der spanischen Paella.
- Eine sehr grosse Bratpfanne nehmen, sonst hat nicht alles Platz.
- Sehr gut geht das auch auf der Holzfeuerstelle im Garten in einer grossen Gusspfanne. Huhn und Shrimps vorgängig auf dem Herd braten.

