Jambalaya

Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse und exotische Gewürze sind die Hauptzutaten dieses Rezepts. Das Jambalaya ist eine Spezialität der louisianischen Cajun-Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

750 g	Hühnerfleisch
1 Stk.	Suppengrün
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Thymian
1 TL	Salz
1 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Paprika (grün)
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
3 EL	Olivenöl
3 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Tomaten (aus der Dose)
3 Stk.	Sellerie
450 g	Selchfleisch
450 g	Garnelen
1 Prise	Pfeffer (weiß)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Thymian (getrocknet)
1 Prise	Oregano (getrocknet)

1 TL	Chilisauce
350 g	Reis

Zubereitung

1. **Jambalaya** ist ein raffiniertes Rezept aus den USA: Hierfür das Hühnerfleisch, Suppengrün, gewürfelter Zwiebel und Thymian in einen Topf mit reichlich Wasser geben. Salzen und pfeffern und ca. 40 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen lassen.

2. Währenddessen das Selchfleisch in kleine Würfel schneiden. Die frischen Garnelen schälen und Därme entfernen. Werden küchenfertige Tiefkühl-Garnelen verwendet, diese jetzt auftauen. Suppe abgießen und auffangen.

3. Das Huhn herausnehmen und klein schneiden. Olivenöl erhitzen und die Hühner- und Selchfleischstücke darin scharf anbraten. Sellerie, Paprika, Zwiebel und Knoblauch untermengen und mitbraten. Hat das Gemüse eine schöne Farbe angenommen, Tomaten dazugeben und mit Hühnersuppe auffüllen.

4. Alles gründlich verrühren und nach Belieben mit weißem und schwarzem Pfeffer, Cayennepfeffer, Thymian, Oregano und Chilisauce feurig abschmecken. Vorsicht, lieber nochmal nachwürzen als zu scharf würzen.

5. Reis einrühren und alles schwach köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit vorsichtig die Garnelen untermischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zu Jambalaya ein kräftiges Bier reichen.