Shrimps Etouffee

Das Shrimps Etouffee ist ein beliebtes Gericht aus der kreolischen Küche. Das Rezept stammt ursprünglich aus dem Süden Louisiana.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: jeffreyw

Zutaten

4 EL	Butter
4 EL	Mehl
600 g	Garnelen
500 ml	Hühnerbrühe
250 g	Zwiebel
120 g	Sellerie
120 g	Paprika
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Thymian
250 g	Tomaten
1 EL	Gewürze (kreolische)
1 EL	Worcestershiresauce
1 TL	Chilisauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butter
2 EL	Zitronensaft
50 g	Zwiebel (grüne)
50 g	Petersilie

Zubereitung

1. Für Shrimps Etouffee zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Sellerie schälen, Paprika putzen und Kerngehäuse entfernen. Tomaten waschen und Stielansatz entfernen.

2. Sellerie, Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Thymian und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Frühlingszwiebelm waschen und in Ringe schneiden.

3. Hühnerbrühe in einem großen Topf erhitzen und mit den Garnelenschalen aufkochen lassen. Dann Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend abseihen, die Brühe auffangen und beiseite stellen.

4. In der Zwischenzeit die Butter in einem großen Topf zerlassen und das Mehl einrühren. Zwiebel, Sellerie und Paprika hinzufügen und alles ca. 8-10 Minuten garen lassen. Knoblauch und Thymian einrühren und 1 Minuten mitgaren.

5. Mit Brühe ablöschen. Tomaten, kreolisches Gewürz und Worcestershire-Sauce hinzufügen und alles weitere 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Shrimps dazugeben und 5 Minuten mitgaren lassen.

6. Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit der scharfen Sauce abschmecken. Mit Frühlingszwiebeln und Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Zu Shrimps Etouffee isst man traditionell gekochten Reis.