

Jambalaya

Zutaten für 4 Personen

1	Stange	Stangensellerie	In 5 mm Stücke schneiden.
1		Zwiebel, klein	Fein hacken.
1		Peperoni, rot	In 5 mm Stücke schneiden.
1		Peperoncini	Entkernen und in feine Ringe schneiden.
2		Knoblauchzehen	Auspressen.
2	TL	Olivenöl	Alle Zutaten in Olivenöl 5 Minuten sanft dünsten.
1		Pouletbrust	In mundgerechte Stücke schneiden.
150	g	Merguez gekocht oder scharfe Chorizos	In 5 mm Scheiben schneiden und mit dem Poulet zum Gemüse geben. So lange weiterdünsten bis das Pouletfleisch nicht mehr rosa ist.
5-6	dl	Hühnerbouillon, heiss	
300	g	Reis	
400	g	Pelati, gehackt (Dose)	Alles zum Fleisch geben, aufkochen.
1	TL	Cajun Gewürzmischung ¹	
½	TL	Salz	
1		Lorbeerblatt	
½	TL	Thymian, getrocknet	
¼	TL	Cayennepfeffer	Gewürz begeben, gut umrühren und 25-30 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen bis der Reis gar ist.
200	g	Crevetten, roh	Crevetten schälen und Darm entfernen. Unter den Reis heben und warm werden lassen bis sie rosa sind.
		Salz	
		Cajun Gewürzmischung	
		Hot Sauce	Jambalaya nach Gusto abschmecken.



CBB, Apr./2017
www.gimmesomeoven.com

¹ Cajun Gewürzmischung: 2 EL Salz, 2 EL Knoblauchpulver, 2 EL Zwiebelpulver, 2 EL Paprika, 1 EL Pfeffer schwarz, 1 EL Cayennepfeffer, 1 EL Oregano getrocknet, 1 EL Thymian getrocknet, ½ EL Chiliflocken. Im Mörser zerkleinern.