

# Hauptgang: Jambalaya



Jambalaya ist typisch für die Cajun-Küche und die kreolische Küche in Louisiana.



ca. 45Min.



4 Personen

	Zutaten	Zubereitung
<b>Scampi / Crevetten / Poulett</b>		
8-12 Stk.	Poulettflügeli	auf jeder Seite 10 Min. separat anbraten, beiseite stellen
12	Rohe ungeschälte Scampi-Schwänze,	längs halbiert, Darm entfernt, würzen Olivenöl in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Scampi bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen.
<b>Reis</b>		
3	Frühlingszwiebeln	mit dem Grün, grob gehackt
1	Stangensellerie	In Scheiben schneiden
2	Knoblauchzehen	fein gehackt
1/2	Grüne Peperoni	entkernt, in Würfel schneiden, alles andämpfen
250 Gr	Langkornreis (z. B. Parboiled- Reis)	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
400 Gr	Gehackte Tomaten	beigeben, mischen, ca. 5 Min. köcheln
ca. 1 Lt.	Gemüsebouillon, heiss	dazu giessen, mischen, ca. 15 Min. weiterköcheln
	Salz, Pfeffer, Estragon	würzen nach Belieben
1 Bund	Glattblättrige Petersilie,	grob gehackt darunter mischen
	beiseite gestellte Scampi und Poulet	darauf legen, zugedeckt weiterköcheln, bis der Reis al dente ist, servieren
<b>Garniture:</b> Rucola		
<b>Tip:</b> -statt Scampi-Schwänze rohe Riesencrevetten-Schwänze verwenden, nicht halbieren. -statt Poulettflügeli scharfe Chorizowurst		