

# Jambalaya, Reiseintopf aus Louisiana

Die Aromen von New Orleans in einem Topf: Reis mit Garnelen, Hähnchen, Wurst und der Grundlage der kreolischen Küche – Zwiebeln, Sellerie und Paprika. Okraschoten machen den Reis cremiger. Typisch ist die Verwendung einer Cajun-Gewürzmischung mit dem skurrilen Namen „Slap ya Mama“. Da sie schwer zu bekommen ist, verwende ich stattdessen Cayennepfeffer, Paprikapulver, Thymian und Oregano.

Die Muscheln in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser einlegen und 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie die Sandkörnchen „ausspucken“.

Eine Knoblauchzehe in einem Topf in Öl anbraten und mit der Hühnerbrühe ablöschen. Aufkochen und dann die Muscheln hinzufügen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln öffnen (ungeöffnete Muscheln entsorgen!). Dann herausheben und beiseitestellen. Die Brühe im Topf belassen.

Die Wurst in einem weiteren Topf in Öl anbraten, sodass etwas Fett austritt, anschließend herausheben und beiseitestellen, das Fett im Topf belassen.

Das Hähnchenfleisch salzen und im selben Topf goldbraun braten, herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebel, Paprika, die restlichen drei Knoblauchzehen und den Staudensellerie in den Topf geben und anbraten, bis sie weich sind, aber noch keine Farbe angenommen haben. Mit Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen und eine weitere Minute braten.

Tomaten, Worcestershire-Sauce, Pfeffer, Thymian und Oregano hinzufügen und 3 Minuten köcheln lassen.

Wurst, Hähnchen und Okraschoten hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen.

Reis und Brühe hinzufügen. Aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Die Muscheln und Garnelen untermischen und weitere 5 Minuten zugedeckt dünsten, bis sie gar sind. Mit Salz abschmecken. Mit Petersilie oder Selleriegrün garnieren und sofort servieren!

4–6 Portionen

- ½ Netz (350–400 g) frische oder TK-Venus- oder Herzmuscheln
- 4 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 1 l Hühnerbrühe, am besten selbst gekocht (Rezept Seite 28)
- 200 g würzig-scharfe Wurst, z. B. Kabanossi oder Chorizo
- 300 g Hähnchenschenkelfilet, in Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 1 grüne Paprikaschote, geputzt und fein geschnitten
- 2 Stangen Staudensellerie, geputzt und fein geschnitten (das zarte Grün nach Belieben zum Garnieren beiseitelegen)
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 400 g Kirschtomaten (aus der Dose)
- 2 TL Worcestershire-Sauce
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- 100 g frische oder TK-Okraschoten, nach Belieben
- 360 g Langkornreis (z. B. Jasminreis)
- 300 g frische Garnelen, ohne Schale und entdarnt
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, zum Würzen, Einlegen der Muscheln und Abschmecken
- 2 EL gehackte Petersilie oder Selleriegrün, zum Garnieren

