



Die Old Man River Jazzband hilft beim Kochen: Jambalaya – der kreolische Eintopf



Zutaten für 4 bis 6 Personen

Fleischiges...

200 g Schweinsfilet
100 g Bauernschinken
200 g Crevetten «tail-on» Sauce (wer
"Seetiere" nicht mag, kann darauf auch
verzichten)

200 g Mini-Pouletfilets
1 - 2 Chorizo-Würste, ca. 150 g

Gemüse

2 weisse Zwiebeln
2 Stengel Stangensellerie
1 kleiner grüner Peperone

500 g gut rote, vollreife Tomaten
4 Knoblauchzehen

Reis und so

300 g Langkornreis

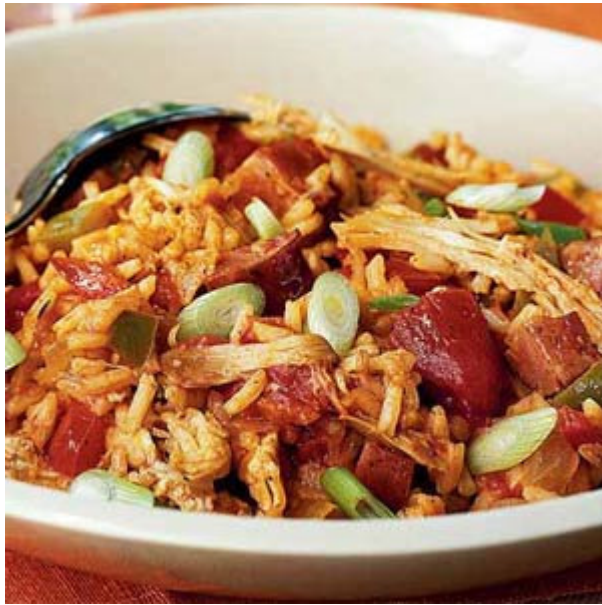
1,2 dl trockener Weisswein

Gewürze und Diverses

wenig Mehl
Worcestershire-Sauce und Tabasco
Butter zum Dünsten
Cayennepfeffer
Olivenöl zum Dünsten
2 Lorbeerblätter
Oregano, Thymian, Paprika, Cayennepfeffer,
glattblättrige Petersilie und Frühlingszwiebeln
für die Garnitur
1- 2 dl Wasser

Öl zum Braten
2 Zweige glattblättrige Petersilie
6 dl Hühnerbouillon
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel weisser Pfeffer, gemahlen
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Esslöffel Tomatenpüree

Zubereitung



1. Für die Sauce den Peperone, Stangensellerie und die Zwiebel fein schneiden. In Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch dazupressen, mitdünsten. Pfeffer, Worcestershire, Tabasco und Zitronensaft beifügen, fünf Minuten köcheln. Tomaten über der Pfanne von Hand quetschen, beifügen.

Tomatenpüree und zwei Deziliter Wasser dazugeben, zugedeckt 20 Minuten köcheln. Restliches Wasser und Gewürze beifügen, zugedeckt mindestens 30 Minuten köcheln – es kann auch eine Stunde sein oder mehr...

2. Schweinsfilet in Würfel, Poulet in Streifen schneiden. Leicht mehlen. Portionenweise im nicht zu heißen Öl braten, herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen.

3. Schinken, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. In derselben Pfanne in Butter dünsten. Mit Bouillon ablöschen, würzen. Zehn Minuten köcheln. Den Reis einstreuen, zehn bis 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Herdplatte ausschalten und zugedeckt fünf Minuten quellen lassen.

4. Chorizo in Scheiben schneiden. Mit Wein zur Sauce geben, angebratenes Fleisch und Crevetten beifügen, fünf bis sechs Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Nach Bedarf abschmecken.

5. Beim "stilgerechten" Jambalaya wird alles zu einem richtigen Eintopf zusammengemischt – das sieht zwar nicht ganz so stylisch aus, ist aber an sich richtig.

6. Wers nicht original, aber dafür etwas "schöner" haben will, geht so vor: Den Reis in der Mitte einer vorgewärmten Platte anrichten, Sauce mit Fleisch und Crevetten darum herum verteilen. Mit Petersilie und Frühlingszwiebeln garnieren.

Küchenpraxis

Die Sauce lässt sich im Voraus zubereiten: Sie kann eine bis zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.