

Jambalaya aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

400 g Hähnchenbrust
200 g Chorizo
12 Shrimps, geschält und entdarmt
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 Selleriestangen
2 Paprika
1 l Hühnerbrühe
400 g passierte Tomaten
400 g Langkornreis
2 Teelöffel Worcestershire Sauce
1/2 Bund Petersilie
2 Esslöffel Cajun-Gewürzmischung
1 Teelöffel Oregano, getrocknet
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
1/2 Teelöffel Tabasco
Öl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Dutch Oven

Jambalaya ist ein typisches One-Pot-Gericht der kreolischen Küche und an Geschmacksvielfalt kaum zu übertreffen. Der Reistopf hat seine Wurzeln in den Südstaaten, genauer gesagt in Louisiana, und wird dank

unzähliger Varianten nie langweilig. Traditionell beinhaltet er Hähnchen oder Schwein, Wurst und Meeresfrüchte. Ich hab mich in diesem Rezept für das perfekte Trio aus Hähnchenbrust, Chorizo und Shrimps entschieden. Die Paprika, Zwiebeln und der Sellerie bilden bei diesem Gericht die Dreifaltigkeit und dürfen auf keinen Fall fehlen. Vorsicht: Die Aromen und Würze versprechen eine geschmackliche Explosionsgefahr! Nebenbei eignet sich Jambalaya auch noch hervorragend für unseren Dutch Oven.

- 1 -

Gasgrill auf mittlere direkte Hitze vorbereiten. Bei der Arbeit mit Briketts 25 Stück vorbereiten.

- 2 -

Hähnchenbrust und Chorizo grob würfeln. Sellerie und Paprika waschen und würfeln. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken.

- 3 -

1 EL Öl im Dutch Oven über mittlerer Hitze erhitzen.

- 4 -

Chorizo und Hähnchen etwa 7 Minuten anbraten. Shrimps für 4 Minuten mitbraten, bis sie rosa sind. Alles aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

- 5 -

1 EL Öl in den Topf geben und Zwiebel, Paprika und Sellerie etwa 3 Minuten anbraten. Knoblauch hinzugeben und etwa 30 Sekunden mitbraten.

- 6 -

Passierte Tomaten hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer,

Jambalaya aus dem Dutch Oven

Cayennepfeffer, Oregano, Worcestershire Sauce, Tabasco und Cajun-Mischung würzen. Hähnchen und Chorizo hinzufügen. Alles für 5 Minuten unter stetigem Rühren kochen.

- 7 -

Hühnerbrühe und Reis hinzufügen, Temperatur erhöhen und alles aufkochen. Dann bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen und der Reis gekocht ist. Shrimps dazugeben.

- 8 -

Petersilie waschen, hacken und Jambalaya damit garnieren.