Jambalaya
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Rundkornreis, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 2 Chilischoten, 3 Selleriestangen, 1 Paprikaschote, 1 Bund Petersilie, 3 Esslöffel Butter, 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 1 Prise Nelkenpulver, 1 Prise Cayennepfeffer, 200 gr gekochter Schinken, 250 gr geschälte Tiefseegarnelen, 1 Esslöffel Tomatenmark.

Die Vorbereitungen:

Reis zugedeckt in 600 ml leicht gesalzenem Wasser kochen. Die Zwiebeln klein würfeln, Knoblauch fein hacken, die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und in schmale Streifen schneiden (Die Hände danach SEHR gründlich waschen, oder die Chilischoten mit Handschuhen zubereiten). Den Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden, die Paprikaschote waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die geschälten Tomaten grob zerkleinern und im Saft aufbewahren. Die fingerdicken Schinkenscheiben in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem großen Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen und Knoblauch, Chilischote, Sellerie und Paprika zugeben und rund 5 Minuten unter Rühren anbraten. Die Tomaten mit Saft zugeben, die Hälfte der Petersilie, Tomatenmark, Nelkenpulver, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz zugeben und bei schwacher Hitze rund 5 Minuten köcheln. Den fertig gekochten Reis in ein Sieb geben und abtropfen, die Garnelen abspülen und beides zusammen mit dem Schinken unter den Tomatensud heben. Noch einmal für ca. 5 Minuten erhitzen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.
Guten Appetit!