



www.hermanns-feine-kost.de  
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de  
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

## **Jambalaya**

Zutaten Für 6 Person(en)

Zubereitungszeit ca. 90 Min.

- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 400 g Knoblauchwurst (z.B. Sucuk oder Chorizo)
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Paprikaschote (grün)
- 5 EL Rapsöl
- 2 Pimentkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL Karibische Bruschetta
- 2 TL Thymian
- 1/2 TL Cayenne Pfeffer
- 1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 1 Dose Tomaten gewürfelt (425ml)
- 300 g Langkornreis
- 800 ml Gemüsebrühe
- 500 g Garnelen
- 2 Knoblauchzehen

### **Zubereitung:**

1. Die Hähnchenbrustfilets in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Knoblauchwurst ebenfalls würfeln. Die Knoblauchzehen ganz klein schneiden. Die Zwiebel, Sellerie und den Paprika ebenfalls würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenwürfel darin scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Die Knoblauchwurst in den Topf geben und ebenfalls leicht anbraten. Die Wurst herausnehmen und beiseitestellen.

Knoblauch, Zwiebel, Sellerie und Paprika in den Topf geben und andünsten, jedoch nicht bräunen lassen.

3. Die Pimentkörner in einem Mörser fein zermahlen und mit den Lorbeerblättern und restlichen Gewürzen zum Gemüse geben. Die gewürfelten Tomaten mit dem Tomatensaft aus der Dose, der Knoblauchwurst und dem Hähnchenfleisch in den Topf geben. Das Ganze unter ständigem Rühren 10 Minuten offen köcheln lassen.
4. Den rohen Reis und die Gemüsebrühe mit 2 EL Karibischen Bruschetta in den Topf geben und alles etwa 20 Minuten zugedeckt weiter köcheln lassen. Inzwischen das Garnelenfleisch aus den Schalen lösen. Dazu mit einer drehenden Bewegung den Schwanz vom Kopfteil lösen und schälen. Die Garnelenschwänze am Rücken etwa bis zur Hälfte einschneiden und die schwarzen Därme entfernen.
5. Die Garnelen vorsichtig unter den Reismischung heben und die Jambalaya etwa 15 Minuten zugedeckt weiterköcheln lassen. Nicht so oft rühren, damit der Reis nicht matschig wird. Wenn die Flüssigkeit im Topf aufgesaugt und der Reis weich ist, ist die Jambalaya fertig.

Meine Weinempfehlung dazu Uby N°3 von der Domaine Uby ein Cuvée aus Colombard und Sauvignon Blanc.

Mit genussvollen Grüßen Euer Hermann und das Wajos Team Rhein Center Köln Weiden. Lasst es Euch schmecken.