



HOT AUF DISTANZ

# Globus à la Carte

Unser Kochangebot in Euren Küchen



REZEPTSEITE DONNERSTAG 29. APRIL 2021

## Jambalaya

200 g	Hähnchenbrustfilet		Rezept: Cajun Gewürz
400 g	Wurst (Salsicia, Chorizo usw.)		
4	grüne Paprika	1 EL	getrockneter Thymian
3	Stangen Sellerie	1 EL	Cayennepfeffer
800 ml	Gemüsefond	1 EL	Paprika (edelsüß)
2	kleine Dosen Tomaten (stickig)	2 EL	Salz
3	Knoblauchzehen	1 EL	Zwiebelpulver
6	Zwiebeln	1-2 EL	getrockneter Majoran
300 g	Reis (Langkornreis)	1-2 EL	Knoblauchpulver
250 g	Garnelen	½ EL	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
½	Bund Petersilie (gehackt)	½ EL	weißer Pfeffer (gemahlen)
2 EL	Cajun Gewürz	½ EL	Kreuzkümmel (gemahlen)
	Salz zum Abschmecken	½ EL	gemahlener Lorbeer

 <https://www.youtube.com/watch?v=fjzatS1J4D0>

### JAMBALAYA

Die Hühnerbrust würfeln. Die Wurst in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika und Staudensellerie putzen, dann würfeln.

Wenn der Topf richtig Hitze hat, lassen wir zuerst die Wurst aus.

Ist das erledigt kommt die Hähnchenbrust dazu .

Dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dazu. Kurz mit anschwitzen. Nicht zu lang, sonst wird der Knoblauch bitter.

Als nächstes kommen die Paprika und der Sellerie dazu bis er anfängt Flüssigkeit zu lassen.

Ist das der Fall geben wir etwas von dem Cajungewürz dazu und verrühren dieses gut.

Jetzt noch die Tomaten und den Fond dazu. Aufkochen lassen und dann den Reis dazu.

Das lassen wir Alles so lange köcheln bis die gewünschte Konsistenz vorhanden ist und der Reis den gewünschten Biss hat.

Jetzt die Garnelen nur noch in der Pfanne zubereiten und dann mit der Jambalaya servieren.

Guten Appetit