

Jambalaya mit Poulet und Buureschinke

Für 5 Personen

1/2 grüner Peperone
2 Stengel Stangensellerie
1 weisse Zwiebel
Olivenöl zum Dünsten
1 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel weisser Pfeffer, gemahlen
Worcestershire-Sauce und Tabasco
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Büchse Pelati Tomaten
1/2 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl Wasser
Lorbeerblätter
Cayennepfeffer

300 g Pouletfilets
wenig Mehl
Öl zum Braten

200 g Bauernschinken
1 weisse Zwiebel
1 Knoblauchzehen
2 Zweige glattblättrige Petersilie
Butter zum Dünsten
6 dl Hühnerbouillon
1 Teelöffel Salz
300 g Langkornreis

1 Chorizo-Wurst, ca. 75 g
1,2 dl trockener Weisswein
Oregano, Thymian, Paprika, Cayennepfeffer, glattblättrige Petersilie und Frühlingszwiebeln für die Garnitur

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 30 Minuten köcheln.

2. 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 beifügen, fünf bis sechs Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Nach Bedarf abschmecken.

5. Den Reis in der Mitte einer vorgewärmten Platte anrichten, Sauce mit Fleisch darum herum verteilen. Mit Petersilie und Frühlingszwiebeln garnieren.

Küchenpraxis

Die Sauce im voraus zubereiten: Sie kann eine bis zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sambal Ölek oder ganze Pfefferschoten in Essig separat dazu servieren.