

Jambalaya

200g Schweinsfilet
1 Zwiebeln
6 dl Hünerebouillon
300g Langkornreis

200g Pouletbrust
2 Knoblauchzehen
Cayennepfeffer
1 dl Weisswein

100g Bauernschinken
2 Zweige Petersilie
1 TL Salz
200g Crevetten

Sauce:

1 grüner Peperoni
2 Knoblauchzehen
500g reife Tomaten
2 Lorbeerblätter
Paprika

2 Stengel Stangensellerie
1 TL weisser Pfeffer
1 EL Tomatenpüree
Oregan
Cayennepfeffer

1 Zwiebel
1 EL Zitronensaft
4 dl Wasser
Thymian

Peperoni, Stangensellerie und Zwiebeln (2 und Knoblauch) fein hacken. In Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch dazupressen, mitdünsten. Pfeffer, Worcestershire, Tabasco und Zitronensaft beifügen, 5 Min. köcheln. Tomaten über der Pfanne von Hand quetschen, beifügen.

Tomatenpüree, 2 dl Wasser und Weisswein dazugeben, zugedeckt 20 Min. köcheln. Restliches Wasser und Gewürze beifügen, zugedeckt 30 Min. köcheln lassen.

Schweinsfilet in Würfel, Poulet in Streifen schneiden. Leicht mehlen. Im nicht zu heissen Öl braten (WOK), herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Schinken, Zwiebel, Knoblauch (2) und Petersilie fein hacken. In derselben Pfanne in Butter dünsten. Mit Bouillon ablöschen, würzen. 10 Min köcheln. Den Reis einstreuen, zehn bis 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Herdplatte abschalten und 5 Min quellen lassen.

Angebratenes Fleisch und Crevetten darum herum verteilen. Mit Petersilie garnieren.