



Jambalaya, der Hit aus der Kreolischen Küche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aud den Südstaaten der USA, nachkochen lohnt !

Zutaten

- 4 frische Hähnchenkeulen, im Gelenk halbiert
- ½ - ¾ l Hühnerbrühe
- 500 - 600 g Garnelen mit Kopf und Schale
- 100 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 200 g Kochschinken in Würfeln
- 250 g Gemüsezwiebeln in groben Würfeln
- 400 g Möhren in groben Würfeln
- 2 - 3 Knoblauchzehen fein gewürfelt
- 2 Stangen junger Frühlingslauch in Würfeln
- 125 g gekochter Reis
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 El Tomatenmark
- 4 - 5 kleine Maiskolbchen aus der Dose, in groben Stücken
- 3 El Olivenöl
- Gemahlener Chili, Tabasco nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Grundfond:

Schritt2

Die Garnelen zunächst schälen und die Schalen mit Zwiebeln und Knoblauchzehen in Olivenöl glasig anschwitzen.

Schritt3

Das Tomatenmark dazu geben, 2 - 3 min weiter schwitzen lassen.

Schritt4

Mit der Hühnerbrühe und den stückigen Tomaten aufgießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 20 min köcheln lassen; anschließend durch ein Küchensieb passieren.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Nunmehr den gewürfelten Speck anbraten, etwas Farbe nehmen lassen. Den Schinken, den Lauch, die Maiskolben und die Möhren dazu geben, etwas schwitzen lassen. Mit Salz, etwas Zucker und Chilipulver würzen und mit dem Garnelenfond aufgießen.

Schritt7

Alles mit dem halbierten Hähnchenkeulen, ca. 25 min. zugedeckt köcheln lassen.

Schritt8

Danach mit Tabasco nach eigenem Geschmack nachschmecken und die Garnelen sowie den gekochten Reis dazu geben.

Schritt9

Weitere 4-5 min. zugedeckt simmern lassen, danach servieren

Rezeptart: National / Regional **Tags:** einfach und schnell, gut vorzubereiten, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jambalaya-der-hit-aus-der-kreolischen-kueche/>