

Jambalaya von Hähnchen-Keulen

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen	1 Schweinewurst (Chorizo)	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Staudensellerie	2 grüne Paprika
2 EL Sonnenblumenöl	etwas Salz	1 TL Cayennepfeffer
1 TL Paprikapulver	1 TL Tomatenmark	1 l Hühnerbrühe
200 g Langkornreis	4 Strauchtomaten	1 Bund Lauchzwiebeln
4 Garnelen	2 Limetten	

Die Hähnchenkeulen im Gelenk teilen und die Haut abziehen. Die Wurst in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Staudensellerie und Paprika putzen und klein schneiden. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, Hähnchenkeulen salzen und darin anbraten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit anbraten, Cayennepfeffer und Paprikapulver zugeben, grüne Paprika, Staudensellerie, Tomatenmark zugeben und alles zusammen kurz braten lassen. Dreiviertel der Hühnerbrühe angießen, Reis zugeben und ca.15 Minuten kochen lassen. Die Tomaten kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen und in Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und fein schneiden. Die Garnelen entdarmen, aus der Schale nehmen, salzen und wieder in die Schale geben. Garnelen kurz in einer Pfanne anbraten, Tomatenwürfel und Zwiebellauch ebenfalls kurz mit anschwanken, alles herausnehmen, den Bratenansatz mit restlicher Hühnerbrühe ablöschen und zum Hähnchen-Reistopf (Jambalaya) geben. Garnelen aus der Schale nehmen. Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Tomatenwürfel und Zwiebellauch mit der Jambalaya mischen und abschmecken. Mit Garnelen und Limettenfilets servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. September 2015