

Kochen mit Klaus

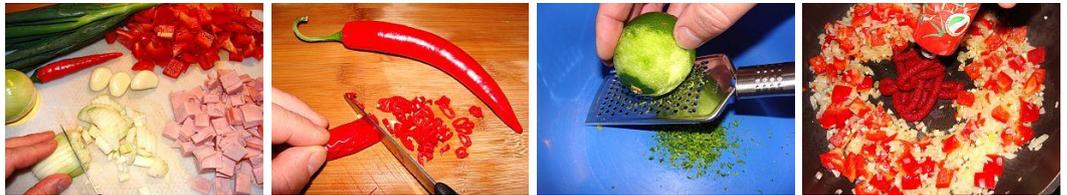
Jambalaya (🌶️🌶️+)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 150 g Kochschinken, 1 rote Chili, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz,
- 1 rote Paprika, 3 EL Tomatenmark, 700 ml Gemüsebrühe, 1 Limette,
- 180 g Jasminreis, 1 kl. Dose Erbsen, 1 EL brauner Zucker, 1 Mango,
- 300 g Party-Garnelen, 3 Lauchzwiebeln, Zitronenpfeffer, Sesamöl

Zubereitung:

1. Garnelen waschen u. trocken tupfen. Paprika waschen, entkernen u. mit Schinken klein würfeln. Zwiebeln u. Knobi schälen, fein würfeln. Chili fein hacken. Limettenschale abreiben. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Zwiebeln, Chili u. ½ Knobi in heißem Öl andünsten. Paprika mitdünsten, Tomatenmark mitbraten u. mit Brühe ablöschen. Reis zugeben, aufkochen. Mit Salz, Zitronenpfeffer u. Limettenschale würzen u. abgedeckt köcheln lassen, bis der Reis aufgequollen ist.



3. Schinken, Lauch u. Erbsen untermischen. Mango schälen, entkernen, würfeln, mit Garnelen unterheben u. erwärmen. Mit Salz, Zucker u. Limettensaft abschmecken u. Koriander unterrühren.



Tipp des Chaoten: Mit Koriander und Chili garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 25.10.2014