

New Orleans Jambalaya

nach einem Rezept der New Orleans Cooking School, gefunden für den Männerkochkreis v. 22.03.2023

Das Wort stammt ursprünglich aus dem Provençalischen und bedeutet Eintopf. In New Orleans wurde es 1872 erstmals in einer Zeitung erwähnt. Es ist heute ein Klassiker der Cajun Cuisine, die Elemente aus dem Afrikanischen und Französischen miteinander verbindet.

Das Originalrezept enthält als Scharfe-Wurst-Zutat Andouille, ersatzweise nimmt man frische Chorizo, wenn beides nicht erhältlich, dann geht auch die salamiartige, getrocknete Chorizo, die aber etwas zu dominant für die Gesamtkomposition ist.

Das Gericht ist in seiner Urversion für deutsche Gaumen sehr pikant bis scharf. Milde Chorizo und weniger Cajun Gewürzmischung reduzieren die Schärfe zwar wahrnehmbar, der typische Geschmack leidet darunter aber. Ähnlich der Paella oder Pizza ist jeder Koch frei, die fleischlichen Zutaten auch anders zu kombinieren.

Zutaten für 2 / 4 / 6 Personen (die Mengen sind reichlich bemessen):

350 / 700 / 1150	g	Hähnchenbrustfilet
		Salz
½ / 1 / 1,5	ltr	Hühnerbrühe
1 / 2 / 3	EL	hocherhitzbares Öl
1 / 2 / 3	EL	Mehl
bis 100 / 200 / 300	g	scharfe Wurst (Andouille, fr. Chorizo, ersatzw. getrocknete Chorizo)
½ / 1 / 1,5		grüne Paprika)
200 / 400 / 600	g	Gemüsezwiebel) die „Holy Trinity“ der Jambalaya
1,5 / 3 / 4,5	Stangen	Staudensellerie)
1 / 2 / 3	EL	Tomatenmark
1 / 2 / 3		Knoblauchzehen
200 / 400 / 600	g	Langkorn-Reis
2 / 4 / 6	EL	Cajun-Gewürzmischung ohne Salz (z.B. v. Ankerkraut od. Schuhbeck)
100 / 200 / 300	g	Garnelen (optional), ganz nach Wunsch geschält oder als Riesengarnelen für die Optik
1 / 2 / 3	TL	Zitronensaft
nach Bedarf		Zucker

Vorbereitung:

Hähnchenbrust in 3-4 cm große Würfel schneiden (kleinere Stücke werden sonst trocken-fest). Gut salzen, zur Seite stellen.

Hühnerbrühe zubereiten, zur Seite stellen.

Mit **Öl** und **Mehl** eine schokoladenbraune, dunkle Mehlschwitze herstellen, nach Erreichen der Farbe vom Feuer nehmen und weiter rühren, um ein Verbrennen auf dem heißen Topfboden zu vermeiden, zur Seite stellen.

Wurst in 5mm dicke Scheiben schneiden, bei getrockneter scharfer Chorizo die Scheiben noch einmal halbieren, bei milder nicht nötig., zur Seite stellen.

Paprika, Zwiebel u. **Staudensellerie** in 1 cm große Würfel schneiden, zusammen zur Seite stellen.

Knoblauch grob hacken, zur Seite stellen.

(**Garnelen** in Öl und anschließend in der Gewürzmischung wenden.)

b.w.

Zubereitung:

Bei allen Schritten ist ein **Anbrennen** wegen der sonst entstehenden Bitterstoffe zu **vermeiden!**
Evtl. ist in der Spätphase der Zubereitung die nachträgliche Gabe von **Wasser** erforderlich, um dies zu vermeiden. Zum Servieren sollte die Flüssigkeit, ähnlich wie einer Paella, aufgenommen bzw. verdunstet sein.

Hähnchenbrust anbraten, zumindest an einer Seite scharf, um Röstaromen zu schaffen. **Nicht** schon jetzt **durch** garen! In einer Schüssel zur Seite stellen.

Anschließend Pfanne mit der **Hühnerbrühe** ausspülen, um die Röstaromen zu erhalten. Bereitstellen.

In einem ausreichend großen Topf die **Wurst** mit etwas **Öl** anbraten, bis das Öl sich rötlich verfärbt.

Paprika, Zwiebel und **Staudensellerie** hinzufügen, bei starker Hitze ca. 5 Min. unter Rühren schmoren. **Tomatenmark** dazugeben und kurz anbraten.

Mehlschwitze, Knoblauch und **Reis** dazugeben. 1 Min. unter Rühren schmoren.

Hähnchenstücke und **Gewürzmix** einrühren. (Laut Originalrezept könnte jetzt auch etwas Salz zugefügt werden. Da aber Hähnchenstücke und -brühe schon ausreichend Salz enthalten, rate ich zur Vorsicht.)

Nun mit der **Brühe** ablöschen, kurz verrühren und **mit geschlossenem Deckel** 15 Min. ganz leicht köcheln lassen.

Deckel abnehmen, kräftig umrühren und bei Bedarf mit **Salz** abschmecken. Anschließend weitere 10 Min. in offenem Topf köcheln lassen. Flüssigkeitshaushalt überprüfen, um Anbrennen zu vermeiden!

Jetzt (optional) die **Garnelen** kurz anbraten und für die letzten Minuten der Jambalaya hinzufügen.

Kurz vor dem Servieren kann man **Zitronensaft** und ggfs. eine Prise **Zucker** hinzufügen.

Zur Dekoration empfiehlt sich kleingeschnittenes Grün von Staudensellerieblättern.

Guten Appetit!