

# Jambalaya



## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Allfälligen Fettrand am Schinken entfernen, dann den Schinken in kleine Würfel schneiden.

2 In einer kleinen Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Die Tomaten 20–30 Sekunden ins kochende Wasser tauchen, herausheben, kalt abspülen und die Haut abziehen. Dann die Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

3 Die Peperoni halbieren, entkernen, in dünne Streifen schneiden und diese halbieren. Den Peperoncino der Länge nach aufschneiden, entkernen, dann in feinste Streifchen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren, dann in kleine Schnitze schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden. Die Petersilienblätter hacken.

## Zutaten

- 300 g Schinken, am Stück, z.B. Beinschinken oder Burehamme
- 400 g Zweigtomaten
- 1 Peperoni, grün
- 1 Peperoni, rot
- 1 Peperoncino
- 1 Zwiebel, gross
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 0.5 dl Olivenöl
- 250 g Langkornreis, Parboiled
- 0.5 Teelöffel Paprika, edelsüss
- 4 dl Fleischbouillon
- 200 g Crevetten, Cocktailcrevetten, evtl. tiefgekühlt und aufgetaut
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

4 In einem grossen Schmortopf oder Bräter das Olivenöl gut erhitzen. Die Schinkenwürfel darin kurz anrösten. Herausnehmen.

5 Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Peperoncino anrösten. Den Reis und den Paprika beifügen, kurz mitrösten, dann die Bouillon, die Tomatenwürfel und den Schinken dazugeben. Alles aufkochen und das Jambalaya zugedeckt auf kleinem Feuer 12 Minuten garen.

6 Nun die Crevetten und die Petersilie sorgfältig untermischen und alles nochmals 4–5 Minuten fertig garen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

### Tipp

Anstelle von Crevetten kann man auch 2 Pouletbrüstchen in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden, diese halbieren, mit dem Schinken anbraten und anschliessend während der ganzen Kochzeit mitgaren.