

Jambalaya Eintopf



Stufe 2



Vorbereitungszeit: 15 min
Zubereitungszeit: 1 h 25 min



Beilagen:

Maisbrot

Zutaten:

4 Stck. Chilischote(n)
120 g Chorizo
6 Stck. Frühlingszwiebel(n)
500 g Garnele(n)
1,2 l Hühnerbouillon
500 g Hähnchenschenkelfilet
3 Stck. Knoblauchzehen
2 Stck. Maiskolben
7 EL Olivenöl
2 Stck. Paprika, gelb
2 Stck. Paprika, rot
350 g Reis (Calasparra oder Bomba)
3 Stck. Tomate(n)
600 g Zwiebel(n)
nach Belieben Tabasco



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit 3 Schubladen



Wüsthof Kochmesser Classic



AdHoc Chilischneider Pepe



Big Green Egg Naturbelassene Holzkohle



Jordan Olivenöl Kanister nativ extra



Big Green Egg ConvEGGtor



Continenta Kochlöffel rund aus Olivenholz



Westmark Grillzange Classic Spezial



Skeppshult Bräter oval 4 Liter mit Gusseisendeckel



Combekk Bräter Dutch Oven

1

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 190 °C erhitzen.

2

Für das Mis en Place: Die süßen Zwiebeln (600 Gramm) schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Hähnchenfleisch und die Tomaten in grobe Stücke schneiden. Die Chorizo in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und die Zehen fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden sowie eventuelle Blätter von den Maiskolben entfernen.

3

Die Zwiebelscheiben, die Maiskolben und die Paprika mit 3 Esslöffeln des Olivenöls bestreichen. Die Zwiebelscheiben ca. 8 Minuten pro Seite grillen. Die Maiskolben grillen und die Paprika insgesamt auch etwa 16 Minuten rösten. Das Gemüse dabei alle 4 Minuten um 90 Grad drehen, damit es rund herum gegrillt und schwarz wird. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen.

4

Die Zwiebeln, Maiskolben und Paprika aus dem EGG nehmen. Die Paprika in Frischhaltefolie wickeln und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Die Zwiebeln und die Maiskolben auch etwas abkühlen lassen. Inzwischen den Gusseisenrost entfernen, den ConvEGGtor und den Edelstahlrosteinsetzen und das EGG auf 200 °C erhitzen. Dann die Gusseisenpfanne auf den Rost stellen, um sie vorzuheizen.

5

Die Zwiebelscheiben in grobe Stücke schneiden und den Mais von den Kolben abschälen. Haut, Stiele und

Samenleisten der Paprika entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

6

Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chorizo, Hähnchen und Chilischoten (am besten Peperoncini Piccante) hinzufügen und alles ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze braten lassen. Ab und zu umrühren und in der Zwischenzeit die Hühnerbouillon erhitzen.

7

Die warme Hühnerbouillon in die Pfanne geben und die Tomate hinzufügen. Die Hähnchenmischung ca. 20 Minuten leise köcheln lassen.

8

Den Mais, die geröstete Paprika, den Paella-Reis und 8 Tropfen Tabasco hinzufügen und alles ca. 18 Minuten köcheln lassen. Das Jambalaya ab und zu umrühren.

9

Zum Schluss die geschälten und gekochten Garnelen und die Frühlingszwiebeln unter das Jambalaya mischen und 2 bis 3 Minuten mitgaren, bis die Krabben warm sind.

10

Die Chilischoten entfernen, damit das Gericht nicht zu scharf wird. Das Jambalaya abschmecken und eventuell noch etwas Tabasco hinzufügen. Als Beilage das Maisbrot servieren.

Wenn Sie wollen können Sie den Reis auch separat kochen. Der Geschmack des ganzen Gerichtes intensiviert sich aber wenn er gleich mit dem Gemüse und der Bouillon zusammen gegart wird.

Die Chilischoten (Peperoncini Piccante) werden nur mitgegart und können auch durch eine andere scharfe Pfeffersorte, z. B. durch Tabascopulver, ersetzt werden.