



Internationale Küche

Jambalaya mit Hühnchen und Pepperoni-Wurst

Zutaten

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 400 g Langkornreis | 200 g Paprika | 1 Teelöffel Basilikum getrocknet |
| 450 g Hühnchenbrust | 200 g Tomaten | 1 Teelöffel Thymian getrocknet |
| 450 g Pepperoni-Wurst in Stücken | 2 Chili-Schoten | 4 Knoblauchzehen |
| 200 g Sellerie in Stücke geschnitten | 2 Teelöffel Tabasco | 900 ml Wasser |
| 200 g Zwiebeln | 1 Teelöffel Cayennepfeffer | |

Zubereitung

Schneiden Sie zuerst die Pepperoni-Wurst in Stücke. Braten Sie nun diese bei hoher Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl an.

Gießen Sie das Öl nicht ab, sondern geben Sie nun alle Zutaten außer dem Reis und dem Wasser hinzu und lassen Sie alles gut aufkochen bis die Zwiebeln glasig sind.

Geben Sie das Wasser hinzu und lassen Sie alles aufkochen.

Geben Sie nun den Reis hinzu und lassen Sie alles aufkochen. Sobald das Wasser kocht, geben Sie den Reis hinzu, reduzieren Sie die Temperatur und lassen alles für circa 30 Minuten köcheln.

Falls die Konsistenz Ihnen noch zu flüssig sein sollte, können Sie etwas Butter oder Parmesan zum Binden nutzen. Falls der Reis noch zu hart sein sollte, geben Sie bei Bedarf etwas Wasser hinzu und lassen alles etwas länger köcheln.