



Jambalaya für 4

- 3 Paar Würste, (Paprikawürste), in Scheiben geschnitten
- 250 g Cabanossi, in Scheiben geschnitten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 4 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
- 2 Karotten, gestiftelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Dose Tomaten, (Pizzatomaten, 400 g)
- 3 Tasse Hühnerbrühe
- 250 g Reis, (Langkorn- oder Naturreis)
- 3 EL Gewürzmischung Cajun
- 1 EL Thymian, getrocknet, zwischen den Händen zerrieben
- Salz und Pfeffer
- 1 Spritzer Tabasco
- etwas Olivenöl zum Braten
- 150-200 g (TK-)Scampi,

Paprikawürste und Cabanossi in heißem Öl anbraten. Würste mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne heben. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Karotten in das heiße „Wurstöl“ geben und kurz anbraten. Wurst wieder dazu geben. Reis kurz mitbraten bis er glasig ist. Die Tomaten mit ihrem Saft, die Hühnerbrühe sowie alle Gewürze und Tabasco dazu geben. Herd auf kleine Flamme schalten und alles mit geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Falls der Reis noch nicht gar ist, noch mal etwas Brühe oder Wasser angießen und köcheln lassen.

Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Scampi dazu geben. Nochmal mit der Cajun-Gewürzmischung und Tabasco abschmecken.

