

Jambalaya

Jambalaya ist ohne Zweifel das bekannteste und beliebteste Essen in New Orleans mit starkem französischem und kreolischem Einfluß. Louisiana gehört zum "tiefen Süden" der USA, und seine Küche ist mit wenigen Ausnahmen unbedingt "Soul" vom Charakter her (d.h. die Rezepte entstanden aus den Bedürfnissen des "armen Mannes", so gut und abwechslungsreich wie möglich zu essen, aber mit wenig Geld).

Wie es mit allen bekannten Gerichten in den USA ist, die einfallsreichen und schöpferischen Amis haben zahllose Variationen entwickelt, und natürlich meint jeder, daß sein Rezept das "originale" ist.

Ich weiß nur, daß "Jambalaya" von den französischen Wort "jambon" = Schinken abstammt. Für mich ist es ein Eintopfgericht, das immer mit Schinken und Reis zubereitet wird. Die meisten Rezepte kombinieren eine oder mehrere Meeresfrüchte mit dem Schinken. Weil jedoch Shrimps hier in Deutschland ein teurer Spaß sind, vor allem für junge Leute in meinem Alter, werfe ich manchmal bloß eine kleine Dose Shrimps hinein, um wenigstens symbolisch den Originalcharakter zu haben. Aber wenn die Kasse knapp ist - es geht auch ohne Shrimps picobello.

Also, für 8 verfressene Typen brauchst Du natürlich auch einen ziemlich großen Topf. Darin rührst Du zusammen:

- 2 Eßlöffel Palmin (Butter geht auch)
- 2 Eßlöffel Mehl

bis es gut gemischt ist, und läßt es ein paar Minuten anständig schäumen. Dann kommt dazu

- 1 Pfund gekochter Schinken, in mundgerechte Würfel geschnitten
- 1 große grüne Paprikaschote, ebenso gewürfelt

Jambalaya (Soul Food)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

Laß' das 5 Minuten braten, und dann kommt auf einmal hinzu

- 3 Tassen (ca. 400g) Shrimps (tiefgefroren)
- 1 Dose (ca. 800g) geschälte Tomaten
- 2 1/2 große Tassen (ca. 3/4 Liter) Wasser
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Eßlöffel gehackte, frische Petersilie

Die Flamme aufdrehen und zwischendurch umrühren, bis es richtig kocht. Dann hineingeben:

- 2 große Tassen (ca. 400g) rohen Reis
- 2 Eßlöffel Worcestersauce, etwas Salz
- 1/2 Teelöffel Thymian, geriebelt
- 1/2 Teelöffel Tabasco

Zudecken, und bei niedriger Hitze schmoren lassen, bis der Reis gar ist (ca. 30 Minuten, wenn Du weißen Reis verwendest). Zwischendurch könntest Du es ein bißchen umrühren.

Jambalaya ist ein richtig deftiges Essen und braucht als Beilage bloß einen guten Salat und Rotwein.

Das Rezept stammt mit freundlicher Genehmigung aus dem Buch:

Tony De Lisa - "Das Ami Kochbuch"; Mosaik Verlag, ISBN 3576105530



Das Ami-Kochbuch

Jambalaya (Soul Food)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

Burger, Steak & Bagels - wer meint, daß das alles ist, was die amerikanische Küche hervorbringt, liegt v

Wenn Sie bereits die USA besucht haben, werden Sie sich an viele Gerichte sicherlich gerne e

Jambalaya (Soul Food)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

Tony De Lisa "Das Ami Kochbuch" hat einen Ehrenplatz in unserer Küche!

Jambalaya (Soul Food)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

Sie können das Buch nach <http://www.amazon.de> bestellen !

Jambalaya (Soul Food)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr
