



Stüssi's Grill-Coaching



Jambalaya

Zutaten für 4 Personen

- Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Salsiccia geschnitten
- 400 g Pouletgeschnetzeltes
- 300 g Reis (Langkorn)
- 5-8 dl Wasser
- 2 Tassen Erbsen
- 8 Shrimps
- 3 EL Cajun Gewürz

Gewürzmischung

- 1 TL Muskatnuss
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Kardamom
- 2 TL Salz
- 1 EL Paprika (edelsüss)
- 1 TL Chili

Zubereitung

1. Olivenöl in die heisse Pfanne geben
2. Knoblauch und Zwiebel anbraten
3. Salsicciastücke in die Pfanne geben und anbraten
4. Poulet dazugeben und im bestehenden Öl anbraten
5. Reis, Wasser und Erbsen dazu geben
6. Shrimps auf dem Rost anbraten
7. Mit Pfeffer, Salz evtl. Cajun Gewürz abschmecken
8. Shrimps auf den Reis legen
9. Deckel schliessen und 5 Minuten ziehen lassen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

