

Jambalaya (Vegetarisch) von Ambra Bianchi

Mengen für 10 Personen

Jambalaya ist ein amerikanisches "Soulfood"-Gericht aus dem Staat Louisiana. Traditionell verwendet man geräucherte Wurst und Fleisch wie Schwein, Poulet oder Meeresfrüchte.

3 cl Olivenöl	
3.0 Stück Zwiebeln	in Würfeli schneiden
200 g Stangensellerie	In Scheiben geschnitten
2.0 Stück Pepperoni	Wichtig: Grüne Peperoni. In Würfel geschnitten. Die "Holy Trinity" in Öl anbraten, je länger desto besser. Mit etwas Bouillon ablöschen.
1.0 Bund Peterli	
5.0 Stück Knoblauchzehen	hinzufügen, mit Creole / Cajun-Gewürz abschmecken.
3.0 Stück Lorbeerblatt	Hinzufügen.
750 g Langkornreis	Ungekocht hinzufügen und umrühren.
400 g rote Bohnen	Kidneybohnen waschen und gegen Ende dazugeben.
800 g Bratwurst (Kalb)	Vegane Wurst nehmen! In Rugeli schneiden und in separater Pfanne knusprig anbraten. Zum Schluss dem Jambalaya begeben.
1.0 Bund Peterli	Garnieren und servieren. Wer möchte, kann mit etwas Hot Sauce noch ordentlich Spice dazugeben.
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Hinzufügen, zum Kochen bringen. Wenn möglich abdecken und Hitze herunterstellen, damit das Jambalaya köchelt. Solange kochen, bis der Reis gegart und die Flüssigkeit weg ist.