

## Pork Jambalaya

Auch wenn wir diese Woche noch eine Texas-Woche einlegen wollen, möchte ich Euch unser heutiges Gericht, das noch aus der letzten Woche stammt, nicht vorenthalten. Ab morgen gehts dann wieder mit texanischer Küche weiter. Heute aber gab es Pork Jambalaya, ein Reisgericht mit Schweinefleisch, Speck und Gemüse, ein typisches Gericht der kreolischen Küche.

Folgende Zutaten habe ich verwendet:

- 300g Schweinefleisch, z.B. Nacken
- 125g geräucherter und gekochter Speck
- 1 grüne Paprikaschote
- 100g Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Reis
- 1/2 Dose Tomaten
- 350ml Hühnerbrühe
- 125ml Weißwein
- weißer Pfeffer
- schwarzer Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- etwas Öl zum Braten



Das Schweinefleisch habe ich ganz in ganz kleine Würfel geschnitten.



Ich brate es in Olivenöl von allen Seiten an, wenn es schön braun ist, nehme ich es mit einem Schöpflöffel aus dem Topf und lasse das Öl im Topf.



Während das Fleisch brät, habe ich Zeit alle anderen Zutaten zu schnippeln. Zum Beispiel den Speck.



Und die Paprikaschote



Die Pfeffersorten mörsere ich grob



Die Zwiebel, die ich in feine Würfel geschnitten habe, auch den Knoblauch und den Sellerie brate ich im Topf an und gebe dann auch die Paprikaschoten dazu.



Wenn die Zwiebeln schön weich sind, lösche ich mit dem Wein ab, gebe die Tomaten in den Topf und würze mit Salz, den verschiedenen Pfeffersorten und den Kräutern. Auch das Fleisch gebe ich jetzt mit in den Topf und lasse alles 35 Minuten auf kleiner Flamme köcheln.





Jetzt fehlt noch der Reis. Der wird im gleichen Topf gegart, und damit das nicht zu klebrig wird, wasche ich ihn vorher sehr gründlich. Dann kommt er mit der Hühnerbrühe zusammen in den Topf.



20 Minuten lasse ich das Jambalaya nun noch köcheln, bis der Reis weich ist. Dabei ab und zu mal umrühren und ggfs. noch etwas Flüssigkeit nachgießen, bis es fertig ist. Dann gehts auf die Teller. Bzw. in ein kleines Schälchen. Angesichts meiner Magen-Darm-Grippe, die mich gestern abend erwischt hat, mag ich heute nicht zu viel essen.



Das Jambalaya ist wirklich köstlich. Am Anfang hatte ich Bedenken, dass der geräucherte Speck zu stark durchschmeckt, aber wenn der Reis dazukommt, nimmt er viel von der Salzigkeit auf. So hat das Essen dann wirklich schön rund geschmeckt. Das Fleisch ist auch wunderbar weich und zart, das war also ein rundherum leckeres Abendessen.