

Kreolischer Eintopf mit Hähnchen

Für 4 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	1 sehr scharfe Wurst 150 g	2 EL Pflanzenöl
Salz	1 TL Cayennepfeffer	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Lorbeerblätter	1 Staudensellerie
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	250 ml Geflügelbrühe
250 ml Tomatensaft	1 Scheibe geräucherter Schinken	8 Garnelen
200 g gekochter Reis		

Die Hähnchenbrüste in Würfel schneiden, die Wurst in Scheiben. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen, Hähnchenbrust anbraten und salzen. Die Wurst dazugeben und mitbraten. Cayennepfeffer darüber stäuben. Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und fein schneiden, mit den Lorbeerblättern zum Fleisch geben. Staudensellerie und Paprika putzen, klein schneiden und in den Topf geben. Hühnerbrühe und Tomatensaft angießen und alles 10 Minuten garen lassen. Den Schinken in feine Streifen schneiden und mit den Garnelen in den Eintopf geben. durchziehen lassen. Den gekochten Reis unterheben und den Eintopf in tiefen Tellern servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Dezember 2009