

# KARTOFFEL-JAMBALAYA



## Kartoffel-Jambalaya

### Zubereitung

1. Geflügel und Paprikawurst in einem Kipper mit etwas Rapskernbratöl anbraten.
2. Danach Sellerie, Zwiebeln und Paprika ebenfalls mit Rapskernbratöl im Kipper auf mittlerer Hitze kurz braten und den Knoblauch dazugeben.
3. Ist der Sellerie weich und glasig, Lorbeerblätter und etwas Gemüsebrühe dazugeben und kräftig umrühren.
4. Die geschälten Tomaten in die Gemüsepfanne einrühren und auf mittlerer Hitze ca. 10 - 15 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Steinsalz, Pfeffer, Thymian und Cayennepfeffer abschmecken.
6. SteamFresh Mini Baby Kartoffelchen, Geflügel, Schinken und Shrimps zur Gemüsepfanne geben. Kräftig umrühren.
7. Anschließend die passierten Tomaten und einen weiteren Teil Gemüsebrühe dazugeben.
8. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
9. Dabei ständig kontrollieren, umrühren und bei Bedarf die restliche Brühe angießen, der Eintopf soll feucht, aber nicht nass sein.

### Tipp

Alternativ: Als Alternative zum Fleisch/ Wurst könnte auch Räuchertofu verwendet werden.

### Zutaten (10 Personen)

- 600 g Putenbruststreifen
- 300 g Paprikawurst (Chorizo), grob gewürfelt
- 20 g Rapskernbratöl
- 250 g Stangensellerie, gewürfelt
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g rote Paprika, gewürfelt
- 200 g gelbe Paprika, gewürfelt
- 200 g grüne Paprika, gewürfelt
- 10 g Knoblauch, frisch, fein geschnitten
- 4 St. Lorbeerblätter
- 1 kg Gemüsebrühe
- 500 g Tomaten, passiert
- 3 g Steinsalz
- 3 g Pfeffer, schwarz
- 3 g Cayennepfeffer
- 3 g Thymian
- 500 g Shrimps
- 1 kg SteamFresh Mini Baby Kartoffelchen



**Mit freundlicher Unterstützung**