

# JAMBALAYA

## SÜDAMERIKANISCHE GEWÜRZZUBEREITUNG

### MILDE SCHÄRFE

JAMBALAYA - Schweinefilet (Idar-Obersteiner-Art, am Stück gegrillt)

Zutaten:

Schweinefilet am Stück , Speiseöl, Jambalaya Gewürzzubereitung,

- Fleisch mit Gewürz einpudern, mit Öl beträufeln und reichlich einbalsamieren.

1/2 bis 1 Stunde ziehen lassen.

Danach 25 bis 40 Minuten auf dem Grill oder im Backofen knusprig braten.

*Serviervorschlag: Feines rustikales Grillgericht*

Mit Saure - Sahne -Jambalaya - Dipp, Kartoffelspalten aus dem Backofen (mit Rosmarin und Thymian gewürzt) und einem feinen Salat der Saison servieren. Ofenfrisches Baguette dazu... Fertig!!

Zum Variieren:

- gebratene Zucchini- oder Paprikagemüse
- Feines Gulasch
- Chillie con Carne

Nach dem Öffnen des Polybeutels Gewürz in geeignetes Gefäß füllen !

[www.fleur-de-sel24.de](http://www.fleur-de-sel24.de) wünscht Guten Appetit

# JAMBALAYA

## DIPP-VARIATIONEN:

*Heller, cremiger Dipp:*

200 ml Schmand, Saure Sahne oder Crème Fraîche mit **einem gehäuften Teelöffel Jambalaya** verrühren und ziehen lassen.

Alternativ:

200ml saure Sahne + 200ml Schmand **mit einem Esslöffel Jambalaya** verrühren und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Dipp passt prima zu gegrilltem Fleisch und Fondue.