



GUMBO

ZUTATEN

6 Hühnerschenkel inkl. Unterschenkel, mariniert mit 1TL Paprika, 1TL Cayenne, Salz, Pfeffer 400g Chorizo (spanische Rohwurst) in dicke Scheiben geschnitten
4 dicke Streifen Räucherspeck, in mittelgrosse Stücke geschnitten

1 grosse Zwiebel, fein gehackt 1 Paprika, fein gehackt
4 Stangen Sellerie, fein gehackt 6 Zehen Knoblauch, grob gehackt
1kg Süsskartoffeln, geschält und in grobe Stücke geschnitten
6 Stängel frischen Thymian (oder 2 TL getrockneten)
4 Lorbeerblätter
1,5l Hühnerbouillon

ZUBEREITUNG

Die marinierten Hühnerschenkel die Chorizo und den Speck in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze rundherum knusprig anbraten. Herausnehmen, aber das ganze leckere Fett im Topf lassen. Die Hitze runterdrehen und Zwiebel, Paprika und Sellerie langsam anschwitzen, bis das Gemüse weich wird. Dann 3 gehäufte EL Mehl hineingeben und sofort ordentlich umrühren, damit nichts am Boden hängen bleibt und das Mehl sich gut mit dem Fett verbindet.

Ab jetzt darf man den Topf für gut 15min nicht mehr verlassen: kontinuierlich rühren bis das Mehl hellbraun (Erdnussbutter ist ein guter Richtwert) ist. Je dunkler das Mehl wird, desto intensiver wird der Geschmack, manche machen das bis zu 45min, bis das Mehl wirklich dunkelbraun ist.

Wenn die Roux fertig ist, den Knoblauch, das Fleisch, die Süsskartoffeln, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben und nochmal einige Minuten zusammen braten. Nun giesst man das ganze mit der Hühnerbouillon auf, dreht die Hitze hoch bis alles kocht und lässt es dann bei mittlerer bis niedriger Hitze mindestens eine Stunde vor sich hin köcheln.