Geflügel-Jambalaya

Zutaten für 4 - 6 Personen

2 TL Paprikapulver edelsüß	
2 TL Cayennepfeffer	
2 TL Oregano, getrocknet	
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen	
2 TL Thymian, getrocknet	und
3 TL grobes Meersalz	in einem Mörser fein zerreiben.
4 Hühnerkeulen, ganze	waschen, trockentupfen und mit der Würzmischung einreiben.
1400 ml Geflügelfond	aufkochen und beiseitestellen.
20 g Butter	in einem großen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze die Hühnerkeulen darin 5 Minuten anbraten. Mit dem heißen Geflügelfond auffüllen.
150 g Cabanossi	halbieren und zusammen mit
1 Lorbeerblatt	in den Fond geben. Bei mittlerer Hitze 50 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit
250 g Karotten	putzen, schälen, längs halbieren und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
150 g Staudensellerie	entfädeln und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.
2 Paprikaschoten, gelb und rot	waschen, entkernen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
1 Bund Frühlingszwiebeln	waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Den Backofen auf 130°C vorheizen. Hühnerkeulen und Cabanossi aus dem Fond nehmen, kurz abkühlen lassen. Vorsichtig die Haut von den Keulen entfernen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten. Im Backofen bei 130°C 50 Minuten trocknen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch von den Keulen entfernen und grob zerteilen, die Cabanossi schräg in Scheiben schneiden. DEN FOND ENTFETTEN!!!
1 Dose Tomaten	mit dem Schneidstab pürieren. In einem separaten Topf
2 EL Olivenöl	erhitzen. Die Karotten darin kurz anbraten,
250 g Langkornreis	zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann alles in den kochenden Fond geben, die pürierten Tomaten zugeben und 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Nach 10 Minuten Kochzeit Fleisch, Cabanossi, Sellerie, und Paprika zugeben. Kurz vor Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln zugeben. Die getrocknete Hühnerhaut zusammen mit
1 TL abgeriebene Zitronenschale	in einem Mörser oder Küchenmaschine fein zermahlen und leicht mit
Salz	würzen. Getrennt dazu servieren.