

Jollof-Reis

Schmökern & Schmausen zu 'Meine Schwester, die Serienmörderin' von Oyinkan Braithwaite

Für 4 Personen als Hauptgericht - oder für mehr Personen als Beilage

Zutaten:

Würzpaste

- 2 kleine rote Paprikaschoten
- 2 Scotch-Bonnet-Chilischoten (nach persönlicher Vorliebe hier mehr oder weniger nehmen)
- 600 g Tomaten (alternativ 1 Dose à 400 g stückige Tomaten, falls du keine frischen findest, die nach Tomate riechen)
- 1 rote Zwiebel, geschält
- 1 kräftige Prise Salz
- 3 EL Rapsöl

Zum Servieren

- 250 g Langkornreis
- 4 EL Tomatenmark
- 1 Brühwürfel Hühnerbrühe
- 2 TL Currypulver
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 kleine rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- 1 kleine grüne Paprikaschote, klein gewürfelt

Utensilien

Küchenmaschine oder Pürierstab oder Mörser und Stößel

Jollof-Reis

1. Die roten Paprika und Chilischoten von Samen und Scheidewänden befreien und in große Stücke schneiden. Die Tomaten in Viertel schneiden, das weiche Innere entfernen. Die Zwiebel in große Stücke schneiden. Alles in die Küchenmaschine oder einen Mörser geben, das Salz hinzufügen und zu einer Paste pürieren oder mit dem Stößel fein zerstoßen.
2. Das Öl bei hoher Temperatur in einer Pfanne erhitzen, dann die Paste hineingeben. Die Temperatur senken und die Paste in etwa 10 Minuten dick einkochen lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit sie nicht am Pfannenboden ansetzt.
3. In der Zwischenzeit den Reis kochen. Dazu den Reis dreimal in kaltem Wasser spülen, dann in einen Topf füllen und so viel frisches Wasser zugießen, bis es 2 cm über dem Reis steht. Den Deckel auflegen und das Wasser zum Kochen bringen. Sobald es blubbert, die Temperatur so weit senken, dass es nur noch simmert. Bei aufgelegtem Deckel köcheln lassen, bis das Wasser bis zur Oberfläche des Reises verdampft ist. Den Herd ausschalten und den Reis im Topf ausquellen lassen.
Währenddessen die Sauce fertigstellen.
4. Das Tomatenmark, den zerkrümelten Brühwürfel, Currypulver und Muskat sowie die klein geschnittenen roten und grünen Paprika zur Würzpaste geben. Alles nochmals 5 Minuten bei niedriger Temperatur braten, bis die Paprikastückchen so weich sind, wie du es magst. Vom Herd nehmen und den gekochten Reis unterrühren. Mit Fleisch, Fisch oder solo servieren und sofort zu Tisch bringen.

Jollof-Reis

Das Rezept ist aus diesem (sehr empfehlenswerten) Kochbuch
stibitzt:



Es ist inspiriert von 'Americanah' von Chimamanda Ngozi Adichie
- das Buch haben wir im Juli 2020 gelesen. Da wir damals aber
noch nicht gemeinsam gekocht haben, wollte ich es nun
ausprobieren.

Wir bereiten vor dem Termin schon das vor, was in der
Zutatenliste angegeben ist, also würfeln zum Beispiel bereits die
Paprikaschoten, die unter 'Zum Servieren' stehen. Alles weitere
machen wir dann am Sonntag, den 16. Oktober ab 18 Uhr
gemeinsam - inklusive dem Essen.