

Dominikanisches Krabben - Reisgericht

Locrio de Camarones

● Zutaten:

1 Kilogramm	Krabben
4 Tassen	Reis, ungekochten gewaschen
5 Esslöffel	Olivenöl
4 Esslöffel	Tomatenmark
¼ Tasse	Paprikaschoten gehackt grüne
1	Oregano, gemahlen
2 Zehen	Knoblauch, zerhackt
6 Tassen	Wasser
1 Prise	Pfeffer, schwarzer
2 Esslöffel	Oliven grüne
1 Stängel	Sellerie, gehackt
1 Esslöffel	Petersilie Feingehackte, glatte
1 Esslöffel	Koriandergrün, fein gehackt
½ Esslöffel	Thymian – Blättchen
	Salz



■ Zubereitung:

1. Krabben schälen.
2. Köpfe und Schalen mit dem Wasser und etwas Salz 15 min kochen, durch ein Sieb abgießen, Brühe aufbewahren.
3. In einem eisernen Topf die Hälfte des Öls erhitzen.
4. Oliven, Kräuter, Gewürze, Tomatenmark, Paprika und Knoblauch mit Salz erhitzen.
5. Krabbenfleisch dazugeben.
6. Topf schließen und 2 Minuten kochen lassen.
7. Umrühren und die Brühe dazu gießen.
8. Reis einstreuen und zum Kochen bringen.
9. Ständig umrühren bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
10. Topf jetzt fest verschließen und die Hitze ganz niedrig stellen.
11. Reis 15 min. quellen lassen.
12. Reis umrühren, restliches Öl dazugeben und wieder zudecken.
13. weiter kochen lassen bis der Reis al dente ist.

Sehr, sehr lecker!