

## Shrimp Boil

### ZUTATEN für 8 Personen

1	Zitrone	1 L	Geflügelfond
2	Tomaten	3 EL	brauner Zucker
2 Stangen	Staudensellerie	2	Lorbeerblätter
4	Maiskolben	200 g	ger. durchw. Speck
4	rote Zwiebeln	6 EL	Cajun-Gewürz
6 kleine	Artischocken, a. d. Dose	500 g	kleine Kartoffeln
2 EL	Sonnenblumenöl	1 EL	Butter
6	Merguez, (Lammbratwürstchen)	1 kg	Garnelen, mit Schale
330 ml	Cidre, (ersatzweise Bier)	4 Stiele	Petersilie

### ZUBEREITUNG

- Die Zitrone in Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, Sellerie entfädeln, in 2 cm große Stücke schneiden. Maiskolben putzen, waschen, in je 4 Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und längs vierteln.
- Öl in einem großen Topf erhitzen. Merguez halbieren und bei milder Hitze 2-3 Minuten von allen Seiten anbraten. herausnehmen und beiseitestellen.
- Cidre, 1,5 l Wasser, Geflügelfond, Zitronenscheiben, braunen Zucker, 1 1/2 EL Salz, Lorbeerblätter, Tomate, Sellerie, Speck und Cajun-Gewürz in den Topf geben und aufkochen.
- Kartoffeln gründlich waschen und 20 Minuten im Fond garen.
- Mais nach 5 Minuten zugeben.
- Merguez, Artischocken und Zwiebeln nach weiteren 5 Minuten zugeben.
- Butter und Garnelen 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.
- Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
- Speck herausnehmen, in Stücke schneiden und mit dem Gemüse, Merguez und Shrimps in tiefen Tellern anrichten.
- Mit etwas Sud beträufeln und mit Petersilie bestreut servieren.

### Koriander-Knoblauch-Brot

1 BD Koriander mit den zarten Stielen fein hacken, **1 Knoblauchzehe** fein hacken. Beides mit **80 g Butter** mischen, mit **Salz und Pfeffer** würzen. **1 Baguette** längs halbieren, Schnittflächen mit der Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze 10 Minuten goldbraun backen. Brote in Stücke schneiden.