

Paella



Rezept für 6-8 Personen als Hauptgang

Zutaten

6-8 Pouletschenkel klein
300 g Poulet - Filet gewürfelt
ev. Kaninchenfleisch
6-8 Crevetten gross oder
mehrere kleine Crevetten
300 g Calamares
300 g Fischfilet gewürfelt
6-8 Miesmuscheln
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Peperoni rot
3 EL Salsa Pronto oder
Tomatenpurée
600 g Risotto - Reis
4 Briefchen Safran
5 dl Weisswein
2 L kräftige Bouillon
300g Tiefkühlerbsen gross
ev. 1-2 Tomaten gewürfelt
1 Zitrone gross
Salz, Pfeffer, Paprika
Olivenöl, ev. Currypulver

Vorbereiten

Poulet würzen
Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden
Peperoni längs in 1cm breite Scheiben schneiden
Bouillon zubereiten und warm halten

Zubereiten

In Paella - Pfanne Olivenöl erwärmen und nacheinander Pouletschenkel, Pouletwürfel, ev. Kaninchen, Crevetten, Calamares usw. anbraten. Pouletschenkel, Kaninchen und Calamares eher länger Crevetten und Fisch nur kurz anbraten.
Miesmuscheln in Pfanne kochen bis sie sich öffnen und dann beiseite stellen wie alle angebratenen Speisen.
Je nach Bedarf nochmals etwas Olivenöl nachgeben, fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch mit den Peperonistücken andämpfen.
Salsa Pronto oder Tomatenpurée dazugeben, alles gut durchmischen und den Risottoreis dazugeben und alles andämpfen.
Safran dazugeben und sobald der Reis glasig ist mit dem Weisswein ablöschen.
Nach und nach kräftige, heisse Bouillon dazugeben und alles leicht köcheln lassen.
Nach ca. 5-10 Minuten zuerst Pouletschenkel dazugeben
Nach ca. 15 Minuten Tiefkühlerbsen und ev. Tomaten dazugeben.
Nochmals alles gut durchmischen und ev. nochmals Bouillon dazugeben und würzen nach belieben.
Nun alle restlichen Fleisch- und Fischstücke in der Pfanne verteilen.
Paella nun nicht mehr rühren.
Mit den Miesmuscheln und den Zitronenscheiben garnieren
Servieren und auf vorgewärmte Teller anrichten.