

Paella – spanische Reispfanne

Menge, Zutaten	Zubereitung
400 g Tomaten, frisch oder aus der Dose Je 1 rote und grüne Paprikaschote 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frische Tomaten blanchieren oder Dosentomaten klein schneiden ➤ Paprikaschoten waschen, in Streifen schneiden ➤ Zwiebel und Knoblauch fein würfeln
600 g Hühnerbrühe 200 g Venusmuscheln 1 Döschen Safranfäden	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Brühe zum Kochen bringen ➤ Venusmuscheln waschen, bereits geöffnete Muscheln weg werfen ➤ Die Muscheln ca. 1 – 2 Minuten in der heißen Brühe garen bis sie sich öffnen ➤ Heraus nehmen (Schaumlöffel) ➤ Den Safran in der Brühe auflösen
4 Hühnerkeulen 200 g Schweinefilet Salz, Pfeffer 8 Garnelen in der Schale 6 EL Olivenöl	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hühnerkeulen salzen, pfeffern ➤ Schweinefilet in Streifen schneiden ➤ In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen ➤ Die Fleischsorten darin anbraten ➤ herausnehmen, salzen, pfeffern ➤ In etwas Öl die Garnelen anbraten, wieder herausnehmen
300 g Paella-Reis (oder anderer Reis) 200 g Erbsen 1 TL Paprikapulver, eldelsüß	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wieder in etwas Olivenöl Zwiebel, Knoblauch und Paprikaschoten andünsten ➤ Reis zugeben, kurz mitdünsten ➤ Die Safran-Brühe aufgießen ➤ Die Erbsen zugeben ➤ Ca. 15 Min. kochen lassen, bis die meiste Flüssigkeit aufgesogen ist ➤ Die gewürfelten Tomaten untermengen ➤ Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Fleischteile und Garnelen, Muscheln auf dem Reis verteilen ➤ Die Pfanne mit Alufolie bedecken (oder Bratraine) ➤ Im Ofen bei 180°C ca. 25 Min. garziehen
1 Zitrone	<ul style="list-style-type: none"> ➤ In Spalten oder Scheiben dekorativ auf der Paella anrichten
Zeitaufwand: 1 ½ Stunden	