

Paella für Gäste mit Huhn, Schwein, Fisch, Garnelen



Zutaten für 5-6 Personen:

8 Hähnchen Oberschenkel
300 g Schweinefilet in Scheiben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Tomaten
1 große Gemüsezwiebel
1/2 rote und 1/2 grüne Paprika
2 Knoblauchzehen
125 g tiefgekühlte Erbsen
500 g Paella-Reis
2-3 Päckchen Safran
1-2 L kräftige Hühnerbrühe
Olivenöl
Cayenne-Pfeffer
300-400 g festes weißes Fischfilet
6-9 Riesengarnelen
ein Stück Chorizo
weitere Meeresfrüchte (optional)

1. Riesengarnelen auftauen, teilen und entdarmen. Fisch entgräten und teilen.
2. Hähnchenschenkel quer zum Knochen teilen, Knochensplitter entfernen. Schweinefilet in Scheiben und dann in 1 cm breite Streifen schneiden. Alles gut salzen und pfeffern.
3. Tomaten enthäuten und würfeln. Paprika vierteln, entkernen und in Stückchen schneiden. Zwiebel grob würfeln. Chorizo in Scheiben schneiden.
4. Zuerst Hähnchenteile ca. 15 Minuten in 4 EL Olivenöl braten, dann in eine feuerfeste Form in den Backofen geben - bei ca. 100° - bis die Paella fertig ist. Schweinefleisch auf beiden

Seiten anbraten, in Alufolie beiseite stellen.
5. In dem verbliebenen Fett Zwiebel, Knoblauch und Paprika glasig braten, anschließend in Alufolie warm stellen.
6. Zwei weitere EL Olivenöl in die Pfanne geben und den Reis in dem Öl ca. 10 Minuten braten. Ständig umrühren, sonst brennt er an. Dann mit der Hühnerbrühe (mit Safran) ablöschen und köcheln lassen, immer wieder nachgießen und ständig rühren. Das dauert mindestens 25-35 Minuten, zwischendurch Garproben machen. Weitermachen, bis der Reis gut ist. Mit Cayennepfeffer würzen.

7. Erbsen, Tomaten und Gemüse unterheben.
8. Riesengarnelen und Fisch einlegen, noch etwas Brühe angießen und gar ziehen lassen. Vorsichtig weiter einkochen. Das beiseite gestellte Schweinefleisch zugeben und erhitzen.
9. Dann Garnelen, Fisch, Fleisch und Chorizo auf der Oberfläche verteilen und die Paella servieren.

Die Paella für Gäste wird bei uns im Freien in einer großen Elektropfanne zubereitet.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 70-90 min, Hauptspeisen, Partygerichte, Reisgerichte, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2021