

Paella (3)



Zutaten für 4 Personen:

250 g Paella-Reis
50 g Gemüsezwiebel
50 g rote Paprika
50 g grüne Paprika
1 Knoblauchzehe
4-6 EL Olivenöl
1,5 L Hühnerbrühe
1 Döschen Safran
1 Tasse TK Erbsen
4 Hähnchenunterschenkel
4 Riesengarnelen
12-16 Tintenfischringe
125 g Kabeljau
12-16 Scheiben Chorizo
400 ml Gemüsebrühe

1. Riesengarnelen, Tintenfischringe und Kabeljau schonend auftauen, gut waschen. Garnelen am Rücken mit einem gezackten Messer aufschneiden und den Darm entfernen.
2. Tintenfischringe in 400 ml Gemüsebrühe ca. 45 min leise sieden lassen, damit sie weich werden. In Alufolie warm stellen. Flüssigkeit kann für den Reis mit verwendet werden.
3. Hähnchenunterschenkel salzen und in einer separaten Pfanne in Olivenöl resch anbraten, dann mit Hühnerbrühe ablöschen, ca. 45 min bei geschlossenem Deckel

und sehr geringer Hitze schmoren. In Alufolie warm stellen.

4. Gemüsezwiebel, Paprika und Knoblauch würfeln, in einer großen beschichteten Pfanne sanft weich schmoren. Den Paella-Reis zugeben und einige Minuten mit anbraten, viel rühren.
5. 1,5 L Hühnerbrühe zum Kochen bringen, Safran einrühren.
6. Den Paella-Reis mit Hühnerbrühe aufgießen, jeweils 1-2 Schöpflöffel unterrühren und den Reis die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Viel rühren. Das dauert insgesamt ca. 25 min. Etwa 10 min vor Ende TK-Erbsen und

Chorizo zugeben. Garprobe machen.

7. Riesengarnelen und Kabeljau in Butter in einer separaten Pfanne braten.
8. Wenn der Reis gar ist und die Flüssigkeit aufgenommen hat: Hähnchen-schenkel, Riesengarnelen, Fisch und Tintenfischringe auflegen und alles nochmal etwa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel schmurkeln lassen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Hauptspeisen, Reisgerichte, Huhn, Fisch, Meeresfrüchte, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023