# Paella mit Huhn

Die Paella mit Huhn ist ein bekanntes Gericht aus der spanischen Küche. Das mediterrane Rezept schmeckt vorzüglich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Tomaten |
| 1 Stk. | Paprika rot |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 3 Stk. | Hühnerkeulen (ca. 400 g) |
| | Salz und Pfeffer |
| 4 EL | Olivenöl |
| 100 g | Chorizo (spanische Paprikawurst) |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 0.1 g | Safranfäden |
| 5 EL | Wasser |
| 1 l | Gemüsebrühe (heiß) |
| 250 g | Reis (Paella Reis) |
| 150 g | Erbsen |

## Zubereitung

1. Für die spanische **Paella mit Huhn** den Stielansatz bei den Tomaten entfernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Das Hühnerfleisch rundum, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten.

3. Die Chorizo Wurst der Länge nach halbieren, die Haut entfernen und in ca. 0,5 cm breite Stücke zerschneiden. Jetzt das Hühnerfleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

4. Die Wurst im Bratenfett anbraten, Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Tomaten, Paprika und Paprikapulver hinzugeben und verrühren. Mit Salz würzen.

5. Die Safranfäden in einem Mörser zerstoßen und in fünf Esslöffel heißem Wasser auflösen. In die Pfanne geben, verrühren, Hühnerfleisch darauf verteilen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen.

6. Jetzt den Reis in der Pfanne verteilen, aufkochen lassen und bei starker Hitze zirka 12 Minuten offen ohne umrühren kochen.

7. Die Erbsen zugeben, Hitze reduzieren und zirka  8 Minuten ohne rühren garen lassen.

8. Die Herdplatte ausschalten und die Paella auf der Platte noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Am besten in der Bratpfanne lassen und in der Pfanne am Tisch servieren.

## Tipp

Die Paella so wenig wie möglich umrühren, so bildet der Reis am Boden eine aromatische Kruste. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten garnieren.