Paella

Für die spanische Paella gibt es zahlreiche Rezepte. Hier wird sie mit frischen Meeresfrüchten und Geflügel zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

350 g	Risottoreis
1 l	Fischfond (heiß)
12 Stk.	Langostinos
8 Stk.	Hühnerflügel
100 g	Garnelenschwänze
400 g	Miesmuscheln
150 g	Tintenfische
2 Stk.	Paprikaschoten
1 Stk.	Knoblauchzehe (für den Reis)
1 Stk.	Knoblauchzehe (für die Langostinos)
1 Bund	Petersilie
160 g	Erbsen
2 Stk.	Tomaten
100 ml	Weißwein
0.5 TL	Safran
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Bei dem spanischen Nationalgericht **Paella** kommt es vor allem auf die Reihenfolge der Zubereitung an. Paprikaschoten waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen, Petersilie waschen und trockentupfen und beides fein hacken.

2. Olivenöl in einer Paellapfanne oder einer anderen tiefen Pfanne erhitzen. Nacheinander die Hühnerflügel, Tintenfischringe, Muscheln und Garnelenschwänze rundherum anbraten und herausnehmen. Paprika, Knoblauch und Petersilie im Bratfett anrösten. Dann die Hühnerflügel und Tintenfischringe hinzufügen.

3. Mit Fischfond auffüllen und aufkochen lassen. Zuerst den Reis, dann den Safran dazugeben und mit Salz würzen. In der offenen Pfanne bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Bis der Reis al dente ist, immer wieder umrühren. Die Paella sollte immer feucht bleiben, falls erforderlich etwas Fischfond zugießen.

4. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit, Tomaten, Erbsen, Muscheln und Garnelenschwänze in die Pfanne geben. Salzen und pfeffern.

5. In einer zweiten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Langostinos mit Knoblauch darin 3-4 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen. Die Langostinos auf die Paella geben und servieren.

Tipp

Die Paella variieren und die Langostinos durch Hummer ersetzen.