

Paella valenciana

Rezept für 5 Personen

Zutaten: 25 gr. Olivenöl
5 bis 6 Pouletschenkel
100 gr. Tintenfisch (Calamares)
75 gr. Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 gr. Pepperoni (alle Farben)
8 dl. Bouillon (3 Hühnerbouillonwürfel)
100 - 150 gr. Tomatenwürfeli
50 gr. Crevetten geschält und gekocht
150 gr. Schweinefleisch vom Hals
10 grosse Crevetten oder Scampi (für Dekor)
150 gr. Meerhecht oder Flunderfilet
250 gr. Reis (Vialone/Arborio)
1,5 dl. Weisswein
10 Miesmuscheln (Moules, ca. 300 gr. mit Schale)
100 gr. Erbsen
Aromat, Safran, 1 Messerspitze Chilipulver

Zubereitung: Pouletschenkel und Schweinefleisch gewürfelt salzen, pfeffern und gut anbraten. Gemüse, gehackte Zwiebeln und Knoblauch sowie in Würfel geschnittene Pepperoni fein dünsten (das Gemüse darf nicht braun werden).

Den Reis begeben und kurz auf starkem Feuer unter rühren glasig werden lassen.

Pouletschenkel, Fleischwürfeli und Tintenfisch begeben und mit 7 dl. Bouillon auffüllen. Ca. 15 Minuten unter zeitweisem rühren köcherln.

Fisch: Die gerüsteten und gekochten Crevetten werden dem fast fertig gekochten Reis beigegeben. Meerhecht oder Flunder wird in Bouillon gedämpft. Miesmuscheln werden separat mit Schalen in Wasser mit Salz und Aromat kurz gekocht.

Anrichten: Der fertige Reis auf Platte anrichten, der Reis muss flüssig sein. Ausgarnieren mit dem Fisch, den Scampi bzw. Riesencrevetten und Miesmuscheln.

Spezial: Leute, die keinen Fisch essen, erhalten den Reis separat angerichtet. Anstelle von Fisch kann eine gebratene, in Stücke geschnittene Bratwurst als Ergänzung beigegeben werden.

