

Paella Rezept

Zutaten für 6 Personen:

- Paella-Pfanne (32 bis 35 cm Durchmesser)
- Bratpfanne für Geflügel und Meeresfrüchte
- 1 kleiner Topf
- 400 g Paella-Reis (Bomba)
- 6 Hühnerkeulen
- 250 g Miesmuscheln aus der Dose oder frisch
- 250 g rohe Garnelen ohne Schale
- 200 g rote Pimientos aus der Dose
- 100 g gekochte grüne Bohnen oder Erbsen
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 900 ml Fischfond
- 200 ml trockener Weißwein
- Etwa 40 Fäden Safran (oder 0,2 g gemahlener Safran)
- 1 TL Paprika
- ½ Bund frische Petersilie
- Olivenöl zum Braten
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken, mit zwei Esslöffeln Olivenöl in der Paella-Pfanne glasig anbraten, danach abkühlen lassen. Frische Miesmuscheln gut waschen und Bärte entfernen, dann die offenen, die sich durch Draufklopfen nicht schließen lassen, wegwerfen. Im kleinen Topf Fischfond und Wein erwärmen. Eine Tasse davon abnehmen und den Safran darin auflösen. In der Bratpfanne Garnelen zwei Minuten in etwa zwei Esslöffeln Olivenöl braten, zur Seite stellen. Hühnerkeulen mit Pfeffer und Salz einreiben und von allen Seiten in der Bratpfanne anbraten. Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abwaschen, abtropfen lassen, in die Paella-Pfanne geben und unter Rühren ein paar Minuten erwärmen. Paprika gleichmäßig darüber streuen, die Safranflüssigkeit und etwa ein Drittel des Fischfonds eingießen und das Ganze zum Kochen bringen.

Nach etwa 20 bis 25 Minuten, wenn der Reis alle Flüssigkeit aufgesogen hat, die Hälfte des übrigen Fischfonds zusammen mit den Muscheln, Garnelen und Bohnen oder Erbsen einrühren. Wenn die Flüssigkeit wieder fast verkocht ist, den Rest vom Fischfond dazu geben und alles noch einmal gut durchrühren. Die Hühnerkeulen auf dem Reis verteilen und auf den Boden der Paella-Pfanne drücken. Alles auf kleiner Flamme noch einmal knapp zehn Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zur Gänze verkocht ist. Garprobe Reis machen, falls er noch nicht weich ist, noch etwas Weißwein, Fischfond oder einfach Wasser dazugeben und nochmals verkochen lassen. Anschließend Pimientos in Streifen schneiden und dekorativ über der Paella-Pfanne verteilen, die noch heiße Paella-Pfanne in Alufolie wickeln und mindestens zehn Minuten durchziehen lassen, vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.