

Paella



© le menu

Wird zur Verfügung gestellt von: **SWISSSHRIMP**

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

FÜR 6 Personen

Grosse Brat- oder Paellapfanne

6 Crevetten von SwissShrimps, mit Kopf
 4 Pouletschenkel, im Gelenk halbiert
 600 g Kaninchenragout
 1 TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 2 EL Olivenöl
 1 Zwiebel, fein gehackt
 2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
 Je 2 rote und gelbe Peperoni, ca. 400 g, in Würfeln
 500 g Rundkornreis, z.B. Arroz Bomba oder Cebolla
 1–2 TL edelsüßer oder geräucherter Paprika
 1 dl Weisswein oder Hühnerbouillon
 Ca. 8 dl Hühnerbouillon, heiss
 Einige Safranfäden
 ½ TL Zimtpulver, nach Belieben
 300 g Miesmuscheln, gereinigt, offene Muscheln aussortiert
 200 g tiefgekühlte Erbsen, angetaut
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf
 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Crevetten, Pouletschenkel und Kaninchenragout würzen. In der Brat- oder Paellapfanne im heissen Öl portionenweise rundum je 8–12 Minuten anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne andämpfen. Peperoni mitbraten. Reis und Paprika beifügen, mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. (Restliche) Bouillon, Safran und evtl. Zimt, Kaninchen und Poulet beifügen, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 12–14 Minuten köcheln. Muscheln, Crevetten, Erbsen beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5–10 Minuten gar ziehen lassen, bei Bedarf wenig Bouillon dazugießen, würzen, Petersilie darüberstreuen und heiss servieren.

Tipp

Die Paella ist ein Pfannengericht auf der Basis von Reis aus der Region Valencia an der Ostküste Spaniens. Die Paella lässt sich mit Meeresfrüchten und Fisch (Paella de marisco), mit Fleisch und Meeresfrüchten (Paella mixta) oder vegetarisch (Paella de verdure) geniessen.

