

Paella V

Für ca. 10-12 Personen:

2 l Weißwein	12 - 18 Miesmuscheln	8 -12 Riesencrevetten
1 Schuss Nolly Prat	1 rote Peperoni	1 gelbe Peperoni
1 Glas Muscheln	200 g Erbsen	2 Zwiebeln
2 Zitronen	2 Knoblauchzehen	3 Brieflein Safran
2 Tomaten	2 l Fischfond (Brühe)	200 g Schweinsfilet
200 g Crevetten	200 g Calamares	250 g Bohnen
300 g Pouletbrustfilet	800 g Reis	500 g Pouletteile
Salz, Streuwürze, Pfeffer	Cayennepfeffer	Olivenöl
schwarze Oliven	Sardellenfilets	

Fleisch und Geflügel in große Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und durchpressen.

Zwiebeln fein hacken.

Peperoni in Streifen schneiden.

Tomaten in kochendes Wasser tauchen und schälen, dann in Würfel schneiden.

Muscheln waschen und kochen; geschlossene Muscheln wegwerfen.

Öl erhitzen und Knoblauch leicht dünsten, herausnehmen. Im Öl Geflügelstücke und Fleisch kurz anbraten, dann Zwiebeln und Peperoni dazugeben und mit dünsten. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen, die kochende Bouillon und übrige Zutaten ohne Fisch und Meeresfrüchte dazugeben. Das Gericht pikant würzen und soviel Safran dazugeben, bis der Reis schön gelb ist. Die Muscheln und die Meeresfrüchte nach 10 Minuten Kochzeit dazugeben und weiter 10 Minuten kochen lassen. Das Gericht sollte möglichst nicht gerührt werden, nach der Kochzeit aber trotzdem noch saftig sein. Mit Riesencrevetten und Zitronen garnieren. Sofort servieren.

Die Paella darf auch mit weniger oder anderen Zutaten zubereitet werden. Paella sollte immer frisch zubereitet werden. Wenn aber ca. 1 Tag vorher sämtliche Zutaten abgewogen, gewaschen und gerüstet werden, ist die halbe Arbeit schon erledigt.

NN