

Paella mit Mais-Poularden-Keulen

Für zwei Personen

2 Maispoulardenkeulen	150 g Rundkornreis	1 Steckrübe, à 100 g
1 Knoblauchzehe	3 Schalotten	1 Petersilienwurzel
1 Staudensellerie	150 g Tomaten	1 Zitrone
3 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	1 EL Paprikapulver
500 ml Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Haut entfernen und die Keulen im Gelenk durchschneiden und vom oberen Keulenteil die Knochen entfernen. Die Keulen mit dem Paprikapulver einreiben und beiseite stellen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Steckrübe und die Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Keulen von allen Seiten anbraten. Mit Salz würzen. Etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch anbraten. Den Reis zugeben und glasig anschwitzen. Die Steckrübe und die Petersilienwurzel zugeben und mit Paprikapulver würzen. Die Hähnchenkeulen dazugeben und mit dem Fond auffüllen. Den Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren, entstrunken und grob würfeln. Den Thymian zupfen und mit dem Sellerie und den Tomaten zu der Paella geben. Die Petersilie zupfen und feinhacken. Die Schale der Zitrone reiben. Die Paella mit den Keulen auf Teller geben, mit Petersilie und Zitronenabrieb bestreuen und servieren.

Stephan Bürner am 19. Dezember 2012