

Paella mit Hähnchen-Schenkeln

4 Hähnchenschenkel	2 EL Olivenöl	1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt	1 rote Paprika, gewürfelt	1 grüne Paprika, gewürfelt
1 Tomate, gewürfelt	1 Tasse Risotto-Reis	2 Tassen Hühnerbrühe
$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
1 Tasse TK-Erbsen	1 Zitrone, Abrieb, Saft	Koriander

Die Hähnchenschenkel entbeinen, in Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin anbraten bis es goldbraun ist (5-7 Minuten); aus der Pfanne nehmen.

1 EL Olivenöl in die Pfanne geben, Zwiebel, Knoblauch Paprika hinzugeben und anbraten bis sie weich sind (5 Minuten).

Gewürfelte Tomate in die Pfanne geben für 2-3 Minuten braten bis sie leicht zerfällt. Reis hinzufügen und alles gut durchrühren, sodass der Reis leicht mit Gemüse und den Aromen überzogen ist.

Hühnerbrühe mit Safran mischen und über den Reis gießen, alles umrühren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren alles für etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen bis der Reis gar ist und die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen wurde. Das angebratene Fleisch, die gefrorenen Erbsen hinzufügen und alles vorsichtig mischen; die Pfanne abdecken und für weitere 5 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Zitronensaft über die Paella sprühen und mit Koriander oder Petersilie garnieren.

NN am 28. Januar 2026