

Paella III

Für 4 Personen:

1/2 Tasse Olivenöl	3 Tassen Reis	8 Glas Wasser
1 rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote	1 kg gemischtes Fleisch
4 Knoblauchzehen	große Tomate	1 Würfel Gemüsebrühe
1 Würfel Fleischbrühe	Safran, Salz.	

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Paprikaschoten in Streifen schneiden.

Knoblauch pressen.

Tomate würfeln.

Paella-Pfanne mit Öl begießen, erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Paprika, Tomate und Knoblauch dazugeben und bei geringer Hitze andünsten. Wasser und Reis hinzufügen. Gemüse- und Fleischwürfel hinzugeben; Safran hinzugeben. Alles gut mischen und bei geringer Hitze weiter kochen lassen. Noch ca. 35 Minuten kochen, bis das Wasser verdampft ist. Mit Salz abschmecken. Wenn der Reis noch nicht weich ist, etwas Wasser dazu geben.

NN