

Paella

Für 6-8 Portionen:

3 Zwiebeln gewürfelt	3 Knoblauchzehen, gehackt	500 gr Hähnchenbrust
400 gr Garnelen	250 gr Meeresfrüchte	250 gr Erbsen
1 Paprika in Streifen	375 gr Paellareis	1,2 L Fischfond
1 gr Safran gemahlen	1,5 TL Chiliflocken	3 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz, Pfeffer	Zitronen-Scheiben

Paella Pfanne erhitzen, dann Olivenöl hinein geben.

Jetzt die Meeresfrüchte anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.

Gewürfelte Hähnchenbrust anbraten, dann die Zwiebeln dazu geben und alles weiter anbraten.

Paprika und Erbsen dazugeben und beides kurz mitbraten.

Chiliflocken und gehackten Knoblauch mit anbraten: da kann auch schon der Reis dazu und mit angeröstet werden.

Nach 5 Minuten das Ganze mit dem Fond ablöschen und Safran dazugeben.

Alles gut verrühren.

Die Hitze reduzieren, warten bis es köchelt, mit Salz und Pfeffer würzen, bei leichter Hitze in der Paella-Pfanne köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast weg ist.

Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, die Meeresfrüchte wieder dazugeben und köcheln bis der Rest der Flüssigkeit weg ist.

Von der Hitze nehmen, mit halbierten Zitronen-Scheiben garnieren.

NN am 26. April 2021