

Mauren - Paella

Zubehör für 8 Personen

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Zeitbedarf: | ca. 2 h |
| 500 g | Rundkornreis |
| 1 Kg | Poularde |
| 1 Bund | Suppengrün |
| 2 Tübchen | Safran |
| 1 kg | Muscheln |
| 8 Stück | Riesengarnelen |
| 2 Stück | Paprika rot/grün |
| 500 g | Tomaten |
| 300 g | Chorizo |
| 50 g | Speck |
| 2 Stück | Zwiebeln |
| 4 Stück | Knoblauchzehen |
| 2 Stück | getrocknete Chilischoten |
| 300 ml | Olivenoel |
| 200 g | gefrorene Erbsen |
| 2 Stück | Zitronen |

Gewürze: Salz, Pfeffer,

PROZEDUR

1. Poularde in 8 Portionen schneiden, von Haut und Knochen trennen, salzpeffern, mit Suppengemüse in 1,5 l Wasser ca. 30 Min. köcheln. Brühe durchsieben und mit Safran würzen.
2. Tomaten einritzen und kurz in kochendem Wasser legen, zwecks enthäuten. Fruchtfleisch zerhacken, mit kleinen Scheiben der Chorizo und kleingewürfeltem Speck vermischen.
3. Paprika in Streifen schneiden, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Chilischoten im Mörser zerkrümeln
4. Paellapfanne mit Öl bestreichen und Fleisch mit Garnelen und Muscheln ca. 3 - 5 Min garen. Ungeöffnete Muscheln entfernen. Alle Zutaten hinzufügen. Zuletzt den Reis daraus verteilen und ca. 1 l Brühe hinzugeben
5. Pfanne in 200° C o/u vorgeheiztem Backofen stellen und 20 Min kochen lassen. Restliche Brühe bei Bedarf hinzugeben.
6. Nach 15 Min. gefrorene Erbsen hinzugeben
Salzpeffern und mit geviertelten Zitronen servieren.