

Paella

Für zwei Personen

5 Hähnchenkeulen	100 g Miesmuscheln	100 g Jakobsmuscheln
50 g Calamari	50 g Tintenfische	4 Riesengarnelen
1 rote Paprika	80 g TK-Erbesen	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Gemüsezwiebel	100 g Paella-Reis
50 ml Hühnerfond	30 ml trockener Weißwein	1 g Safranfäden
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Hähnchenkeulen rundum salzen und pfeffern. Knoblauch und Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika vierteln, entkernen, schälen und quer in Streifen schneiden. 4 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Hähnchenkeulen darin bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen.

In der gleichen Pfanne Paprika darin 2 Minuten braten danach Knoblauch, Zwiebel und Reis in die Pfanne geben, kurz glasig dünsten.

Fond mit Safran in einem Topf aufkochen. Die Hälfte des Fonds und die Hähnchenkeule zum Reis geben. Weißwein dazu gießen und 20-25 Minuten garen.

Miesmuscheln vor der Verarbeitung mehrere Minuten im kochenden Wasser garen. Jakobsmuscheln und Miesmuscheln gründlich waschen und putzen. Offene Miesmuscheln entfernen.

Garnelen waschen. Muscheln, Garnelen, Calamari, Tintenfisch und Erbsen unter den Reis mischen. Zitronen in Spalten schneiden. Paella mit den Zitronenspalten servieren.

Paella in der Pfanne anrichten und servieren.

Fabiola Gomez am 03. Februar 2020