

Geflügel-Paella

Für 4 Personen

200 g Chorizo	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 g schwarze Oliven	1 rote Paprikaschote	4 Zweige Thymian
400 g Hähnchenbrust	Salz	Pfeffer
Paprikapulver edelsüß	50 ml Olivenöl	300 g Risottoreis
150 ml Weißwein	600 ml Hühnerbrühe	1 Msp. Safranpulver
80 g Erbsen	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Zitrone

Die Hülle der Chorizo abziehen und dann die Wurst in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleine Würfel schneiden.

Oliven entsteinen. Paprika putzen, waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Thymian abbrausen.

Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Hähnchenbrust in grobe Stücke schneiden. Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Fleischwürfel darin goldbraun anbraten, auf einen Teller geben und warmhalten.

Die Chorizo in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Zum Hähnchenfleisch geben.

Dann Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett goldbraun anrösten. Den Reis zugeben und kurz mit andünsten.

Weißwein angießen und mit der Hühnerbrühe auffüllen.

Oliven, Thymian, Chorizo, Hähnchen, Safran, Erbsen und Paprika in die Pfanne geben und alles vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Paella Zutaten sacht aufkochen lassen und ca. 20 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und die Blättchen hacken.

Zitrone heiß waschen und in Spalten schneiden.

Hähnchen-Paella vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren und die Zitronenspalten zum Aromatisieren dazu reichen.

Antonina Müller am 04. Juli 2022