

Paella

Für 4 Personen

4 Garnelen mit Schale (26/30)	150 g Chorizo	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	80 g schwarze Oliven	1 rote Paprikaschote
4 Zweige Thymian	300 g Hähnchenbrust	Salz
Pfeffer	Paprikapulver edelsüß	50 ml Olivenöl
300 g Risottoreis	750 ml Hühnerbrühe	1 Msp. Safranpulver
80 g TK-Erbсен	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Zitrone

Von den Garnelen den Darm entfernen, jedoch nicht schälen Die Hülle der Chorizo abziehen und dann die Wurst in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in 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, die Garnelen zugeben und mit andünsten. Dann alles auf einen Teller geben, die Garnelen schälen. 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.

Mit der Hühnerbrühe auffüllen.

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

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

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und die Blättchen hacken. Zitrone heiß abbrausen, abtrocknen und in Spalten schneiden.

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

Sören Anders am 26. Juli 2024