

Paella mit Hühnchen

300 g Rundkornreis	2 Hühnerbrüste	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	200 g Zuckerschoten	1/2 gelbe Paprika
1/2 rote Paprika	0,2 g Safran	1/2 Stk. Kurkuma
400 ml Geflügelfond	200 ml Weißwein	1 Zweig Salbei
Saft von 1/2 Zitrone	Salz, Olivenöl	

Zwiebel fein würfeln, in einer flachen, großen Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen, Reis dazugeben, ebenfalls glasig mit anschwitzen, dann mit warmem Gemüfefond und etwas Weißwein ablöschen, Lorbeerblätter dazugeben und ca. 25 -30 Minuten sanft köcheln lassen..

Die Safranfäden in warmen Wasser einweichen (so geben sie mehr Farbe und Geschmack ab) und dann mit in die Pfanne geben.

Kaiserschoten bei Bedarf putzen und in Stücke schneiden, Paprika würfeln, Salbeiblätter in feine Streife schneiden.

Hähnchen (auf einem extra Schneidebrett) in mundgerechte Stücke schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl kurz und heiß anbraten; Paprikawürfel mit durchschwenken, mit Salz, Salbeiblättern und geriebenem Kurkuma würzen.

5 Minuten vor Kochende die Kaiserschoten zum Reis geben und unter heben. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Zum Schluss Hähnchen-Paprika-Pfanne zum Reis geben, alles gut mischen, mit wenigen Spritzern Zitronensaft abschmecken, garen und auf Tellern anrichten.

NN am 31. Juli 2021