

Paella mit Hähnchenkeulen und Garnelen

Für 4 Portionen

250 g Tomaten	1 Paprika (rot)	4 Knoblauchzehen
2 Hähnchenkeulen (a 200 g)	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
100 g Chorizo	1 TL Paprikapulver, edelsüß	0.1 g Safranfäden
1 l Hühnerbrühe	250 g Paella-Reis	250 g Garnelen
150 g Tk-Erbesen	35 g Petersilie	1 Zitrone

Tomaten waschen, 2 cm groß würfeln, Stielansatz dabei entfernen. Paprika waschen, entkernen und würfeln.

Knoblauch pellen und fein. Hähnchenkeulen mit einem Messer im Gelenk halbieren, rundum salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne im heißen Öl rundum anbraten.

Inzwischen Chorizo längs halbieren, pellen und in 0,5 cm breite Stücke schneiden. Keulen aus der Pfanne nehmen.

Chorizo im Bratfett anbraten, Knoblauch kurz mitbraten.

Paprikapulver, Tomaten- und Paprikawürfel unterrühren und erhitzen. Safran mit 5 EL heißem Wasser verrühren, unter die Tomaten rühren und alles salzen. Keulen darauf verteilen. Brühe zugeben und aufkochen.

Reis gleichmäßig in der Pfanne verteilen und aufkochen.

Bei starker Hitze 12 Minuten ohne umzurühren offen kochen lassen.

Garnelen und Erbsen kurz unterrühren, bei milder Hitze weitere 8 Minuten ohne umzurühren kochen lassen.

Garnelen wenden und die Paella auf der ausgeschalteten Kochstelle 5 Minuten ziehen lassen.

Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Paella mit beidem anrichten und servieren.

NN am 15. Juli 2024