

Paella valencianisch mit Hähnchen

Für 4 Portionen

8 Hähnchenunterkeulen	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 EL Rapsöl	400 g Tomatenstückchen
800 ml Fleischbrühe	2 Prise Safranfäden	2 TL Paprikapulver
$\frac{1}{4}$ TL getrock. Thymian	150 g Schnippelbohnen	2 gelbe Paprikaschoten
1 orange Paprikaschote	200 g Paellareis	200 g weiße Bohnen
1 Zitrone		

Hähnchenunterkeulen abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Öl in einer großen Pfanne oder Paellapfanne erhitzen, Keulen darin etwa 5 Minuten von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weitere 2 Minuten anbraten. Anschließend Tomaten zugeben und mit der Brühe auffüllen. Safranfäden, Paprikapulver und Thymian zugeben und alles etwa 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Inzwischen Schneidebohnen putzen, waschen und in schräge Stücke schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und würfeln. Anschließend Reis, Schneidebohnen und Paprika zugeben, unterrühren und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen und anschließend bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Brühe fast vollständig aufgesogen ist. Gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Zum Schluss weiße Bohnen zugeben, untermischen und 2 Minuten bei kleiner Hitze erwärmen.

Inzwischen Zitrone heiß abspülen, trocken reiben, in Achtel schneiden. Paella mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Zitronenspalten servieren.

NN am 19. Juli 2024