

# Spanische Paella

## Für 6 Personen

500 g Hähnchenbrust	300 g Schweinefilet	200 g Chorizo
2 Paprikaschoten (rot, grün)	2 Tomaten	2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen	5 EL Olivenöl	300 g span. Rundkornreis
0,1 g Safranfäden	Meersalz	Pfeffer
1 l Geflügelbrühe	500 ml Weißwein	300 g Muscheln
6 Riesengarnelen		

Die Hähnchenbrust und das Schweinefilet in Streifen, die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin anbraten. Das Gemüse und die Chorizoscheiben zugeben. Den Reis ebenfalls zugeben und anschwitzen. Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen.

Die Brühe und den Weißwein angießen, einmal umrühren und ca. 18 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und der Reis gar ist. Nach 10 Minuten Garzeit die Muscheln und die Gambas dekorativ auf dem Reis arrangieren.

Christian Henze am 21. August 2020