

Paella II

Für 4 Personen:

1 Tasse Olivenöl	4 Hähnchenkeulen	4 Kaninchen-Schenkel,
500 g Schweinerippchen	4 Scampis	4 Miesmuscheln,
300 g Zuckerschoten (Tk)	200 g Erbsen (Tk)	2 große Tomaten,
1 rote Paprika	400 g Paella Reis	4 Fäden Safran,
1 l Hühnerbrühe	1 Zitrone	5 Knoblauchzehen,
1 Bund glatte Petersilie	Meersalz.	

Das Fleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden.

Knoblauchzehen zerdrücken.

Paprika in Streifen schneiden.

Das Öl in die Paella-Pfanne geben und das Fleisch darin anbraten. Wenn das Fleisch angebraten ist, Salz und die Knoblauchzehen, Paprika dazugeben und noch mal kurz durchbraten. Danach Zuckerschoten und Erbsen dazugeben und umrühren. Nochmals durchbraten und mit der Hühnerbrühe auffüllen. Die Knoblauchzehen jetzt herausnehmen. Nun kommt der Reis in die Pfanne und man legt die Safranfäden mit dazu. Wenn man Paellagewürz hat, darf man dieses anstatt der Safranfäden verwenden. Die Muscheln und die geputzten Scampis darauf legen und mit dem Deckel abdecken. Alles auf kleiner Flamme ziehen lassen und evtl. noch Brühe nachgießen. Die feingehackte Petersilie dazugeben. Etwas Saft einer Zitronenspalte ausdrücken und darüber geben. Die Zitronen in Spalten schneiden und vor dem Servieren darauf verteilen.

NN