

# Klassische spanische Paella

## Für 4 Personen

2 Zwiebeln	2 rote Paprika	6 Knoblauchzehen
2 Bund Blatt Petersilie	1 mittelgroßes Huhn	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	Mehl	3 EL Olivenöl
8 kleine Tintenfische	200 g Chorizo-Salami	2 bis 3 l Hühnerbrühe
2 g Safran	1 EL Butter	500 g Rundkornreis (Arborio)
12 große Muscheln	8 Riesengarnelen	1 Zitrone
1 Limette		

Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor.

Würfeln Sie Zwiebeln fein und die Paprika grob, Knoblauch und Petersilie kleinschneiden.

Zerteilen Sie das Huhn grob: Unter- von Oberschenkeln trennen, Knochensplitter entfernen, Brust zerteilen.

Fleisch würzen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver. In etwas Mehl wenden. 2 EL Olivenöl in großer Pfanne erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten. In eine feuerfeste Form geben, in den heißen Ofen schieben.

Tintenfische putzen, ausnehmen und vierteln. Zusammen mit Chorizo, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika scharf anbraten. Alles zum Hühnchen geben.

Brühe erhitzen. 200 ml abnehmen, Safranfäden darin ziehen lassen.

In der Pfanne 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen. Den Reis darin anschwitzen, peu à peu mit der heißen Brühe und dem Safransud ablöschen. Warten, bis der Reis fast gar ist – meist nach 20 Minuten. Geben Sie ihn in eine große feuerfeste Form. Gemüse, Fisch und Fleisch aus dem Ofen holen und leicht untermengen. Mit reichlich Brühe auffüllen.

Muscheln und Riesengarnelen abwaschen, auf der Paella verteilen, mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und für 20 bis 30 Minuten im Ofen zu Ende garen. Mit Petersilie bestreuen. Zitronen- und Limettenschnitze dazu servieren.

test August 2014