

Paella

Zutaten für 6-8 Pers.

4		Poulet Schenkel	Halbieren, ggf. enthäuten.
3	dl	Olivenöl	Olivenöl in einer weiten Paella-Pfanne erhitzen und Schenkel leicht anbraten.
250	g	Schweinesteak	
500	g	Seeteufel (Beaudroie)	Steak und Fisch in 3-4 cm grosse Stücke schneiden, würzen, leicht bemehlen und mit den Schenkeln weiter scharf anbraten bis das Fleisch fast gar ist.
300	g	Tomaten	Grob würfeln.
250	g	Erbsen, grün (TK)	
150	g	Pimientos de Padrón ¹	Stiele entfernen, quer in 2-3 Stücke schneiden
100	g	Zwiebeln	In kleine Würfel schneiden.
4	Zehen	Knoblauch	Grob hacken.
1	Briefchen	Safran	
300	g	Reis	Gemüse, Safran und Reis in die Pfanne geben, kurz anbraten, alles gut mischen.
5	dl	Geflügelbrühe	Paella mit Brühe ablöschen und im Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten köcheln lassen. Falls die Paella zu trocken werden sollte, etwas Geflügelbrühe nachgiessen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Paella nach Gutdünken abschmecken.
12		Scampi	
8		Chipolata (kleine Kalbs- oder Schweinswürstchen)	Scampi und Chipolata separat anbraten und auf die Paella legen.
		Tipp	Wer es mag kann noch 12 Muscheln mit dem Reis zur Paella geben.



CBB, Jul/2014

¹ Alternativ grüne Peperoni verwenden