Rezept

Paella für Zwei

Ein Rezept von Paella für Zwei, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** Kaninchenkeulen (je 150– 180 g)
- **1** rote Paprikaschote
- **100 g** grüne Bohnen
- Salz
- **1 TL** edelsüßes Paprikapulver
- **8** geschälte Riesengarnelen (ca. 250 g; frisch oder TK und aufgetaut)
- **400 ml** Gemüsebrühe (Instant)
- **2** Knoblauchzehen
- **3 EL** Olivenöl
- **1 Döschen** Safranfäden (0,1 g)
- **120 g** Rundkornreis
- **1** Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen trocken tupfen, das Fleisch auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knochen mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen die Paprikaschote vierteln, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Bohnen waschen, putzen, eventuell entfädeln und quer halbieren.

3. In einer Paella-Pfanne (oder einem weiten Schmortopf) 1 EL Öl erhitzen und die Paprikastreifen darin 1 Min. bei starker Hitze anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das übrige Öl in die Pfanne geben. Das Kaninchenfleisch und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten und salzen.

4. Die Brühe durch ein Sieb geben (Kaninchenknochen wegwerfen), 300 ml abmessen, in die Pfanne gießen und alles zum Kochen bringen. Bohnen, Safran, Paprikapulver und eine kräftige Prise Salz unterrühren. Den Reis hinzufügen, gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Ab jetzt nicht mehr umrühren. Die Paella 12 Min. bei mittlerer Hitze offen kochen.

5. Inzwischen die Garnelen am Rücken einschneiden und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Garnelen kalt abwaschen und trocken tupfen.

6. Die Hitze reduzieren. Die Riesengarnelen und die Paprikastreifen dekorativ auf der Reisoberfläche verteilen und etwas in den Reis drücken. Die Paella in 8-10 Min. bei schwacher Hitze offen fertig garen. Vom Herd nehmen und vor dem Servieren noch einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.

7. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, in Schnitze oder Scheiben schneiden und die Paella damit garnieren.