Rezept

Paella mit Hähnchen

Ein Rezept von Paella mit Hähnchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **6** kleine Hähnchenkeulen
- **6** große ungeschälte Garnelen
- **1** rote
- **500 g** Fleischtomaten
- **3** Knoblauchzehen
- **8 EL** Olivenöl
- Salz
- **1 TL** Edelsüß-Paprikapulver
- **500 g** Rundkornreis (spanischer oder italienischer)
- **500 g** Muscheln (Herzmuscheln, Miesmuscheln, Venusmuscheln)
- **200 g** feste Knoblauchwurst am Stück (z.B. Chorizo, Krakauer)
- **1** grüne Paprikaschote
- **1** große Zwiebel
- **1** ¼ l Hühner- oder Fleischbrühe
- **300 g** TK-Erbsen
- Pfeffer aus der Mühle
- 0,1-0,2 g Safran (Fäden oder Pulver)
- **2** Zitronen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Viele Zutaten – wenig Streß: Die Hähnchenkeulen, Muscheln, Garnelen abspülen (offene Muscheln wegwerfen) und mit einem Küchentuch trocknen. Die Knoblauchwurst in Scheiben schneiden.

2. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne und Trennwände herausschneiden, Schotenhälften in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, grünen Stielansatz dabei rausschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

3. Brühe in einem Topf erhitzen, die Muscheln reinschmeißen und so lange kochen, bis sich die Schalen öffnen (2-3 Minuten). Rausheben. Brühe heiß halten. Ungeöffnete Muscheln wegwerfen.

4. Die Riesenpfanne oder die Bratreine auf 2 Herdplatten stellen, das Öl hineingießen und gut heiß werden lassen. Hühnerkeulen bei starker Hitze ungefähr 15 Minuten von allen Seiten anbraten, wieder herausnehmen, salzen und pfeffern. Garnelen rein – aber nur 1-2 Minuten, bis sie sich schön rot färben.

5. Nun Zwiebel und Knoblauch in die wieder freie Pfanne einrühren, Paprikastreifen, Tomaten und Erbsen direkt aus der Packung dazu, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Safran in der heißen Brühe auflösen.

6. Fast vergessen – der Reis! Der wird gut untergemischt und gleich danach mit heißer Brühe aufgegossen. Oben auf dem Herd das Ganze nun 15 Minuten köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist. Nach 5 Minuten schon mal den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einstellen: Umluft 160 Grad).

---

7. Alles, was jetzt noch draußen steht – Keulen, Muscheln, Garnelen, Wurst – dekorativ auf dem Reis verteilen. Ein großes Stück Alufolie drüber und die Pfanne oder Form damit verschließen. Ab in den Backofen – und noch ein halbes Stündchen Zeit, um den Tisch zu decken, Flaschen zu entkorken, Zitronen in Achtel zu schneiden und sich aufs Essen zu freuen.