

Rezept

Paella mit Muscheln und Kaninchen

Ein Rezept von Paella mit Muscheln und Kaninchen, am 26.04.2024

Zutaten

600 ml Geflügelbrühe oder -fond	5-6 Safranfäden
1 Prise Kurkuma	1 rote Paprikaschote
50 g Zuckerschoten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe (nach Belieben)	2 kleine Kaninchenkeulen (à ca. 200 g)
Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	150 g spanischer Paellareis oder Risottoreis
350 g Venusmuscheln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Brühe oder Fond aufkochen. Safranfäden und Kurkuma damit übergießen und stehen lassen. Inzwischen die Paprika putzen, halbieren, waschen und fein würfeln. Die Zuckerschoten waschen und schräg halbieren. Schalotte und eventuell Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Die Kaninchenkeulen in je 3 Stücke teilen, salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kaninchenteile darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten in 8-10 Min. goldbraun anbraten, dann herausnehmen. Paprika und Zuckerschoten in der Pfanne 2-3 Min. anbraten und wieder herausnehmen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Reis darin glasig dünsten.
3. Die Safranbrühe zum Reis gießen. Die Kaninchenteile dazulegen und alles bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 20 Min. garen, ohne zu rühren. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Inzwischen die Venusmuscheln gründlich waschen und gut abbürsten. Offene und beschädigte Muscheln wegwerfen.
4. Nach 20 Min. Garzeit Paprika und Zuckerschoten unter den Reis mischen und 5-10 Min. mitgaren, bis alle Flüssigkeit komplett aufgesaugt ist. Gleichzeitig Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Muscheln darin zugedeckt bei großer Hitze 3-5 Min. kochen lassen, bis sie sich öffnen. In ein Sieb abgießen, geschlossene wegwerfen. Muscheln in der Schale auf den Reis geben. Paella abschmecken und sofort servieren.