

Rezept

Paella wie aus Valencia

Ein Rezept von Paella wie aus Valencia, am 30.11.2023

Zutaten

4 kleine Hähnchenkeulen (à ca. 150 g)	Salz
Pfeffer	je 1 rote und grüne Paprikaschote
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g Füllgewicht)	400 g frische Venusmuscheln
3/4 l Hühnerbrühe	4 rohe Riesengarnelen in der Schale
300 g frisch gepalpte Erbsen (ersatzweise tiefgekühlte)	6 EL Olivenöl
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	400 g spanischer oder italienischer Rundkornreis
1 EL gehackte Petersilie	1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
	8 Zitronenschnitze

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln.
2. Die Muscheln waschen, geöffnete wegwerfen. Die Garnelen waschen. Die Brühe aufkochen. Muscheln darin bei starker Hitze zugedeckt 2-3 Min. kochen, bis sie sich öffnen. Muscheln herausheben, geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Brühe warm halten.
3. Das Öl in einer Paellapfanne oder einem großen Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin rundherum 15 Min. kräftig braten, herausnehmen. Garnelen 1-2 Min. braten, bis sie sich rot färben. Ebenfalls herausnehmen.
4. Zwiebel, Knoblauch und Paprika im Öl anbraten, Tomaten und Erbsen mit dem Reis untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Safran zerreiben und in der heißen Brühe auflösen. Brühe zum Reis gießen, Reis offen bei schwacher Hitze in 15-18 Min. bissfest garen, bei Bedarf etwas Wasser angießen.
5. Inzwischen Backofen auf 180° vorheizen. Hähnchenteile auf dem gegarten Reis verteilen, mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. garen. Dann auch Muscheln und Garnelen auf dem Reis verteilen. Paella erneut mit Folie abdecken und weitere 15 Min. im heißen Ofen garen. Paella mit der Petersilie bestreuen und mit Zitronenschnitzen belegt servieren.