

Paella Valencia に なるスペイン für 4 Personen

Zutaten für Fond

- 6 El Olivenöl
- 4 Zehen Knoblauch fein gehackt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 8 Tasse Hühnerbouillon oder Fleischbouillon
- 6 Brief Safran,
Salz und Pfeffer



Zutaten für Paella

- 2 Tasse Risottoreis oder Parboiled Reis
- 1 Poulet ausgelöst und in Achtteile geteilt, würzen und anbraten
(oder tranchierte Kaninchen)
- 8 Stk. Tiefgekühlte Krevetten (Black Tiger) oder Scampis ohne Schalen
- 1/2 kg Muscheln aus Frankreich, Belgien oder Dänemark ist am besten

Geputzt, gewaschen und kurz gekocht. Und ausgelöst
500gr. Tiefgekühlte Meeresfrüchten Mix Von Migros
8 Stk. Cipollatta braun angebraten
200gr. Tiefgekühlt Calamari Ringe von Migros
1 Stk Rote Peperoni in Streifen geschnitten
2 El Tiefgekühlt Erbsen
1 Stk Tomatenwürfel
1 El gehackte Petersilien
4 Stk. Citronen schnitze

Zubereitung

Fond für Paella

In einem Kochtopf erhitzen und Olivenöl hineingeben darin Knoblauch und Zwiebeln leicht anbraten und Bouillon hinzufügen, mit Safran, Pfeffer und Salz würzen.

Paella

Risottoreis in eine Paellapfanne oder Gratinplatte geben, gebratenen Poulet- oder Kaninchenstückchen Fond über der Reis verteilen, in dem vorgeheizten Backofen (230°) hinein geben und ca. 10 Minuten. Danach Fische Mixen, Muscheln, Krevetten, Peperoni und das Cipollatta dazu geben und weiter bei Tomatenwürfel und Erbsen bei geben.

Backofen auf 150° zurück Schalten und 5 Minuten ziehen lassen.

Mit gehackten Petersilien und Citronen schnitze garnieren, und auf den Tisch Heiss servieren.

Kochzeit ca. 30 - 35 minuten.

