

PAELLA



Zutaten für ca. 8 Personen

900g	Reis	2	Dosen Tomaten
450g	Huhn	2 EL	Paprika
200g	Schwein	2 TL	Safran
375g	grüne Bohnen	2	Knoblauch
300g	Erbsen	3	Liter Hühnerbrühe
2	Paprika	Salz	
2	Zwiebeln	Olivenöl	

Zubereitung

Gemüse waschen, **Knoblauch** in Scheiben und die **Zwiebel** in Würfel schneiden. **Fleisch** in gleich große Stücke schneiden. Olivenöl in die Pfanne geben und das **Fleisch** auf niedriger Temperatur langsam braten bis es eine schöne gold-braune Farbe bekommt. Das **Fleisch** nicht komplett durchgaren, trotzdem mit dem nächsten Schritt fortfahren, da das Fleisch später zusammen mit dem **Reis** in der **Hühnerbrühe** kochen wird. Nun das **Gemüse**, die **Zwiebel** und der **Knoblauch** in die Pfanne hinzugegeben. Das ganze während des Bratens gut durchmischen. Nach wenigen Minuten können auch die **Tomaten** aus der Dose und etwas **Paprikapulver** und **Safran** hinzugefügt werden. Die **Hühnerbrühe** wird zusammen mit den anderen Zutaten in der Pfanne zum Kochen gebracht. Nun wird gewartet bis das **Gemüse** schön weich ist. Je nach Reissorte, benötigt man etwas mehr oder weniger Brühe.

PAELLA

Zubereitung

Nachdem die **Brühe** eine Weile gekocht hat, kann der **Reis** in die Pfanne geschüttet werden. Der komplette **Reis** sollte nun mit **Brühe** bedeckt sein. Falls nicht, sollte noch etwas Wasser oder **Brühe** nachgeschüttet werden. Ab diesem Zeitpunkt darf der Reis nicht mehr umgerührt werden. Sobald die Brühe verdampft und der **Reis** gar ist, ist die Paella fertig.

Den **Reis** nun wenige Minuten „ruhen“ lassen damit er sein komplettes Aroma entfalten kann. Dafür wird die Pfanne vom Feuer genommen. Als letztes kann die Paella noch mit **Zitronenscheiben** dekoriert werden

Ein Tipp: Damit die Paella besonders lecker wird, empfehlen wir, frisches Fleisch vom Metzger zu verarbeiten.



weitere Rezepte online.

WWW.MOESTA-BBQ.DE