

Paella Mixta (gemischte Paella)



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 65 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Hähnchenkeulen / Hühnerkeulen	6 Stk.
Salz und Pfeffer	
Safran	½ Teelöffel
Suppenbrühe	1 Liter
Zitronen	2 Stk.
Garnelen	200 g
Erbsen	150 g
Peperoni	3 Stk.
Tomaten / Paradeiser	3 Stk.
Zwiebeln	4 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Miesmuscheln / Pfahlmuscheln	200 g
Scampi	100 g
Tintenfischringe / Calamari	150 g
Reis	600 g
Riesengarnelen	6 Stk.
Knoblauchzehen	4 Stk.
Schweinefleisch	300 g

Zubereitung:

Die Paella ist ein super leckeres typisch katalanisches Gericht das es in unzähligen Varianten gibt. Hier mein Lieblingsrezept für die gemischte Paella:

(die Zutaten sind variabel - also kein Problem wenn eine Zutat fehlt oder nicht schmeckt! ;))

Für die Zubereitung benötigt ihr eine große, flache Pfanne: Paellapfanne: (40+ cm Durchmesser)

Zuerst werden die gewaschenen und eventuell etwas zerkleinerten Meeresfrüchte (Muscheln und Riesengarnelen werden getrennt zubereitet) kurz in reichlich Olivenöl angebraten und im Anschluss

wieder aus der Pfanne genommen.

Daraufhin werden die mit Salz, Pfeffer & ev. etwas Paprika gewürzten Hähnchenkeulen und das ebenfalls gewürzte Schweinefleisch scharf angebraten.

Die Keulen müssen noch nicht ganz gar sein, da sie im Anschluss noch in der Paellapfanne mit kochen.

Der fein gehackte Zwiebel und Knoblauch kann nun zugegeben werden.

Daraufhin noch kurz die gewürfelten Tomaten, Erbsen und Peperoni mit braten, die Meeresfrüchte wieder zugeben und den Reis dazu. Hier am besten Paella-Reis (od. Rundkornreis) verwenden.

Alles vermengen, nochmals kurz braten lassen und im Anschluss mit der Suppenbrühe, in der das Safranpulver eingerührt wurde, aufgießen.

Nun wird die Paella nicht mehr umgerührt bis die gesamte Flüssigkeit in der offenen Pfanne verdampft ist.

Währenddessen die Riesengarnelen in einer separaten Pfanne braten. Die Miesmuscheln in gesalzenem Wasser kochen.

Zuletzt die fertige Paella mit Zitronenstücken, den Riesengarnelen und den Miesmuscheln in der Pfanne anrichten und auf den Tisch servieren!

Alternativ können auch Safran-Fäden (1-2 g) statt des Safranpulvers verwendet werden.

¡Que aproveche! - Guten Appetit! :)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1354-Paella-Mixta-gemischte-Paella.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at