



Paella Valenciana (für ca. 10 Personen)

1200 g Hähnchenschenkel, 300 g Schweinefleisch, dressiert, 100 ml Olivenöl, 300g Knoblauchwurst (Chorizo), 400 g Paella Meeresfrüchte Mischung, 100 g Zwiebeln, geschält, 15 g Knoblauch, geschält, 125 g rote und gelbe Paprika entkernt, 200 g Tomaten geschält, 500g Reis, Arborio, 1g Safran, gemahlen, 200 ml Weißwein, 2000 ml Geflügelfond, 200g Erbsen, tiefgekühlt, frisch, pro Person 3 ganze Scampi, Salz, Pfeffer 500g Zitronen

Die Hähnchenschenkel im Gelenk halbieren und salzen. Schweinefleisch in 20 g schwere Würfel schneiden. Die Knoblauchwurst (Chorizo) in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Meeresfrüchte waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln in Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Paprika in 1,5 cm große Würfel schneiden. Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden. Zitronen vierteln.

Hähnchenschenkel und Schweinefleisch im Olivenöl in einer Paella-Pfanne von allen Seiten anbraten. Knoblauchwürste begeben und leicht mit anbraten Zwiebeln, Knoblauch und Paprika begeben und dünsten, Reis begeben und kurz dünsten. Mit Safran stäuben und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond auffüllen. Erbsen zugeben und zugedeckt im Ofen bei 190 ° C garen. Kurz vor Schluss die Tomatenwürfel begeben und abschmecken. Die Scampi in einer extra Pfanne in Olivenöl anbraten und mit den halbierten Zitronen auf die fertige Paella legen.

Hinweise

Von der Paella gibt es viele Abwandlungen: Im Landesinnern enthält sie vorwiegend Geflügel, Fleisch, Kaninchen oder sonst gerade vorrätige Zutaten. An der Küste dagegen gibt man vermehrt Fische, Muscheln und Krustentiere bei.

Ihren Namen verdankt die Paella einer schweren runden Eisenpfanne mit zwei Griffen, in welcher sie zubereitet und auch aufgetischt wird.