

Paella

Anzahl Personen:	4 - 5
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	45 Minuten
Stück:	-



... zubereitet auf dem
Holzkohlegrill

Zutaten:

375 - 400g Risottoreis Carnaroli
500g Garnelen
300 - 400g Kabeljau oder Schellfisch (kann auch ein Tiefkühlprodukt sein)
750g Hühnerfleisch
1 ½ Paprikaschote (ca. 250g)
250 - 300g grüne Bohnen
200g Erbsen (TK)
5 Tomaten (ca. 500g)
2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
1,2 Liter Hühnerbrühe + 300ml Wasser
Chiliflocken oder frische Chilischote
1 Dose Safran
1 Teel Kurkuma
Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.
2. Hähnchenfleisch würfeln und kurz scharf anbraten.
3. Tomaten häuten und in große Würfel schneiden.
4. Grüne Bohnen und Paprika putzen und klein schneiden.
5. Fisch etwas säuern und in 3cm Würfel schneiden.
6. Chilischote sehr klein schneiden.
7. Pfanne (Durchmesser ca. 40-45cm) auf dem Grill mit 80ml Öl heiß werden lassen.
8. Knoblauch und Zwiebeln dazu geben, kurz anschwitzen.
9. Reis dazu geben, glasig anschwitzen (ca. 5min).
10. Grüne Bohnen dazu geben (weitere 10min anschwitzen).
11. Mit der Brühe ablöschen.
12. Paprika, Tomaten, Safran, Kurkuma dazu geben, 5min köcheln lassen.
13. Erbsen dazu geben und einmal probieren wie der Salzgehalt ist.

14. Hähnchenfleisch und Fisch dazu geben, vorsichtig umrühren, 10min köcheln lassen.
15. Paella umrühren, eventuell 300ml Wasser dazugeben, wenn sie schon etwas ansetzt.
16. Final abschmecken.
17. Garnelen auf die Paella legen, weitere 10min köcheln lassen.
18. Fertig! Ganze Pfanne auf den Tisch stellen.

Tipps und Hinweise:

Wichtig ist hier die Vorbereitung der einzelnen Zutaten. Die Paella kann dann "nebenbei" gekocht werden, während man eine gute Zeit zum Plaudern mit den Gästen hat.

Immer wenn neue Zutaten dazu kommen (bis auf die Garnelen) vorsichtig umrühren und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Sämigkeit überprüfen und ggf. Wasser/Brühe zugeben damit die Paella nicht ansetzt.

Muscheln können selbstverständlich optional zugefügt werden. Die Muscheln dann zusammen mit dem Fisch und dem Hähnchenfleisch in die Pfanne geben.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de