
PAELLA AUF VALENCIANISCHE ART

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

400 g PAELLAREIS (LOVERICE BOMBA)
250 g Tintenfischringe
500 g Riesengarnelen
400 g Miesmuscheln
250 g Erbsen
½ -Landhuhn, in mundgerechten Stücken
70 g Olivenöl
2 große Gemüsezwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 rote Paprika, in Würfel geschnitten
3 große Tomaten, gehäutet, von den Kernen befreit, in Würfel geschnitten
2 l Hühnerbrühe
1 TL Safran
1 TL Paprikapulver
1 Zitrone, in Schnitzen
Salz, Pfeffer und etwas frische Petersilie

ZUBEREITUNG

In einer Paellapfanne (oder einem großen Schmortopf) den Knoblauch in Olivenöl goldgelb anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Die Garnelen je eine Minute auf jeder Seite anbraten, herausnehmen, beiseitestellen. Das Huhn mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls für 6-7 Minuten im selben, bereits aromatisierten Olivenöl anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Diesen Vorgang mit den Tintenfischringen und Muscheln wiederholen, beides wieder herausnehmen und beiseitelegen.

Die Hühnerbrühe mit dem Safran zum Kochen bringen. Zwiebeln, Tomaten, Erbsen und Paprikawürfel in die Pfanne geben und weich dünsten. Den Reis hinzufügen und für etwa drei Minuten anschwitzen. Die Hähnchenstücke und einen Teil der Petersilie zum Reis geben, Paprikapulver und frisch gemahlene schwarze Pfeffer beifügen. Das Ganze mit einem Teil der Hühnerbrühe bedeckt köcheln lassen.

Nach etwa 10 Minuten Kochzeit die Hitze reduzieren und Garnelen, Muscheln und Tintenfischringe hinzufügen. Die restliche Brühe dazugeben bis alles bedeckt ist und in 15 bis 20 Minuten fertig garen. Der Reis sollte gar, aber noch bissfest sein. Den Herd ausschalten und die Paella für 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Anschließend mit frischer Petersilie und Zitronenschnitzen dekorieren.

HINWEIS: Es ist völlig normal, dass sich am Boden der Paella eine Kruste aus angebackenem, karamellisiertem Reis bildet – sie wird Soccarat genannt und ist sehr schmackhaft. Sei nicht beunruhigt: diese Kruste ist sehr wichtig für eine gute Paella!