

PAELLA

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 200 g Hühnerbrust
- 500 g TK Meeresfrüchte gemischt
- 200 g TK Garnelen
- 300 g Risottoreis
- 150 g Fisolen
- 2 rote Paprika
- 1 kleine Dose Maiskörner
- 400 ml Fischfond
- ca. 200 ml Gemüsesuppe
- 1 Briefchen Safran
- Pfeffer
- Salz
- Öl

Zubereitung:

Meeresfrüchte und Garnelen auftauen. Zwiebel schälen und klein schneiden. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Stückchen schneiden. Fisolen waschen, Enden abschneiden, sehr lange Stücke halbieren. Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden. Maiskörner abtropfen lassen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Hühnerfleisch darin goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel und Reis in die Pfanne geben und glasig rösten. Hühnerfleisch, Meeresfrüchte, Garnelen und Paprika zugeben, mit Fischfond und Gemüsesuppe aufgießen, Safran gut unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner bis mittlerer Flamme köcheln lassen bis der Reis bissfest ist. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Mais und Fisolen zur Paella geben und mitdünsten. Falls notwendig zwischendurch noch etwas Gemüsesuppe nachgießen.