Notizen:

Paella á la casa

Schweinefleisch mit Zwiebel, Knobi, grün und roter Paprika scharf anbraten. Danach feine, dünne Mettwürste und geviertelte Tomaten zugeben. Das alles zusammen bei mittlerer Hitze, ca. 15 Min. garen. Huhn oder Hähnchenkeulen separat fertig braten oder grillen, so dass sie später zum Schluß nur noch beigelegt werden brauchen. Etwa 40 Min. vor dem gewünschten Eßzeitpunkt Paella-Pfanne mit Oel auspinseln (ca. 6 EL) und heiß werden lassen, ca. 180° C. Reis mit Fleischbrühe und Weißwein in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen. Nach ca. 15 bis 20 Min. Restbrühe mit Fleisch, Würste, Erbsen beigeben. Die letzten 10 Min. Garnelen, Krabben, Scampi, Hähnchen beilegen. Zum Schluß mit Zitrone, besser Limette, garnieren.

Tipp:

Anstelle der Mettwürste eignen sich hervorragend die spanischen Chorizos (Paprikawurst). Die Vor- und Zubereitung erfolgt am besten in einer separaten Pfanne. Zum Schluß nur noch im Backofen endgestalten. Somit hat man auch etwas mehr Zeit für die Gäste.

Zutaten:

Für 4 - 6 Personen
500 g Mies- oder Herzmuscheln,
2 kleine geräucherte Mettwürste,
250 g mageres Schweinefleisch,
1 küchenfertiges Huhn oder Hähnchenschenkel,
2 - 3 Knobis,
2 Zwiebel,
1 rote/grüne Paprika,
3 Tomaten,
Salz, Pfeffer,
8 EL Olivenoel,
4 Artischocken-herzen,
200 g Langkornreis,
¼ l Fleischbrühe,
1/8 l Weißwein,
½ TL Safran,
150 g grüne Erbsen,
4 Scampi,
1 – 2 Zitronen