

Paella mit Fleisch und Fisch

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Dieses Rezept für 10 - 12 Personen setzt voraus, dass man eine wirklich grosse Paella Pfanne und eine entsprechende Kochgelegenheit besitzt.

| | | |
|-------------|--------------|------------------|
| Reisgericht | Vorbereitung | 40 Minuten |
| Spanien | Kochzeit | 40 Minuten |
| | Menge für | 10 - 12 Personen |

Zutaten für Einkaufsliste

| Pos. | Menge | Einheit | Zutaten |
|----------------|-------|-------------|--|
| Zutaten | | | |
| 1 | 1 | Stück | Spareribs mit 10 - 15 Rippenteilchen |
| 2 | 1 | Stück | Huhn |
| 3 | 600 | Gramm | Salm |
| 4 | 400 | Gramm | Zwiebeln |
| 5 | 8 | Zehe/n | Knoblauch |
| 6 | 1 | Kilogramm | Feinerbsen |
| 7 | 3 | Stück | Zitronen |
| 8 | 1 | Teelöffel | Kurkuma |
| 9 | 1 | Teelöffel | Pfeffer |
| 10 | 200 | Milliliter | Olivenöl |
| 11 | 1500 | Milliliter | Wasser (ca. Angabe) |
| 12 | 2 | Esslöffel | Salz (ca. Angabe > kosten) |
| 13 | 6 | Stück | Paprika (3 Rote, 1 grüne, 2 gelbe/orange) |
| 14 | 1 | Glas/Gläser | optional anstatt 2 roter Paprika: Geschälte Paprika im Glas |
| 15 | 1.5 | Kilogramm | reife, aromatische Tomaten (oft erhält man 2. Klasse Tomaten auf dem Markt wesentlich günstiger) |
| 16 | 600 | Milliliter | Weisswein trocken |

Paella mit Fleisch und Fisch

Anleitung Zubereitung

| | |
|----|--|
| 1 | 2 rote Paprika im Ofen grillieren, damit sie schälbar werden. Paprika in lange Streifen schneiden. Alternativ gibt es diese auch schon fertig in Gläsern zu kaufen. |
| 2 | Tomaten in grosse Stücke schneiden, Paprika in mittelgrosse Stücke, Zwiebeln hacken, Knoblauch fein hacken. |
| 3 | Paprika und das vorgesezte und das in Stücke geschnittene Fleisch und Huhn ca. 10 - 15 Minuten mit dem Öl anbraten |
| 4 | Knoblauch dazugeben und kurz etwas andünsten, dann Zwiebeln und Tomaten dazugeben und weitere 10 Minuten einkochen lassen |
| 5 | Reis dazugeben |
| 6 | 1/2 Liter Wasser, 2 dl Weisswein und 1 EL Salz dazugeben, 1 TL Kurkuma unterrühren. |
| 7 | Immer wieder etwas Wasser und Weisswein hinzufügen, leicht umrühren, zwischendurch mit Salz abschmecken. |
| 8 | Gegen Schluss ca. 5 Minuten bevor der Reis die gewünschte Konsistenz bekommt und noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist, Erbsen runtermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischstücke sorgfältig auf der Oberfläche in den Reis hereindrücken. |
| 9 | Auf kleiner Flamme fertigkochen lassen bis fast alle Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist. |
| 10 | Mit roten gegrillten Paprikastreifen dekorieren, noch ein paar Minuten mit Aluminiumfolie zugedeckt ziehen lassen. |
| 11 | Mit Zitronenschnitzen dekorieren und servieren |