

„Paella-Valencia“ mit Meeresfrüchten und Hähnchen

Alles rot gekennzeichnete ist in meinem 99,- € Angebot dabei!

Zutaten für 20 Personen:

3,0 kg Hähnchenschenkel,
2,0 kg Tintenfischringe natur, 40 mittelgroße Garnelen mit Kopf und Schale, (geschälte gehen auch)
1 kg Halbschalmuscheln in halber Schale,
250 ml Olivenöl,
1 Packung Paellagewürz
2 kg Langkornreis
350 ml trockenen Weißwein,
3 Paprikaschoten gemischt, 4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 8 Tomaten oder 800 ml Dosentomaten Salz, Pfeffer, 250g tiefgekühlte Erbsen,
4,5 Liter Geflügelbrühe selbstgekocht oder Instantpulver aus dem Glas,
***Zur Garnierung*: 4 Zitronen in Spalten**
***Zum Abdecken:* Alu-Folie** ***Zum Pfanne ausreiben*: Küchenpapier**
Paellapfanne mit Brenner und Gasflasche (muss selber besorgt werden)

Gefrorene Meeresfrüchte auftauen und abspülen. **(kann man schnell im lauwarmen Wasser machen)**
Die Hähnchenschenkel in der Mitte teilen, (mit einem Küchenbeil oder Messer)
waschen und abtrocknen.
Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Tomaten kleinschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Ein wenig Öl in die Pfanne geben und etwas Salz einstreuen. Das Salz/Öl Gemisch mit einem Papierküchentuch in der Pfanne verreiben (verringert das ankleben der Hähnchenschenkel. Das restliche Öl in der Paella-Pfanne erhitzen und die Geflügelteile je Seite 8 Minuten kross anbraten. Die Zwiebeln, Paprika, den Knoblauch dazugeben und nochmals 5 Min. braten. Den Tintenfisch, Tomaten, den Wein und das Paellagewürz dazugeben, danach die Geflügelbrühe aufgießen, Das ganze nochmals 10 Min. köcheln und die Brühe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach verteilen Sie den ungekochten Reis gleichmäßig in der Pfanne. (Geht gut mit einem Schaumlöffel) Ein Teil der Muscheln gleichmäßig unterheben, den Rest später zur Verzierung oben drauf legen Jetzt muss alles insgesamt 25 Minuten leicht köcheln (**Zeit unbedingt einhalten! Auf die Uhr schauen).** Nicht mehr umrühren
Nach 10.Min. die Garnelen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen, Erbsen einstreuen. Den Rest der Muscheln oben drauf legen
Aufpassen das nichts anbrennt (ggf. Gas zurückdrehen) nur den Reis und Garnelen mit dem Holzschaber in die Brühe drücken. Sollten die Garnelen nach 25 Min noch nicht ganz rot sein, macht nichts, Sie ziehen noch nach! Wenn Sie alles genau beachtet haben, müsste der Reis noch leicht feucht sein.
Gas abdrehen und zugedeckt (Alu Folie) 10 Minuten ziehen lassen.
Die Zitronenspalten über der Paella verteilen oder getrennt dazu reichen.
.

Als Getränk: Bag in Box Rotwein (Kostet extra)

Feine Kost und Weine
www.roland-schuck.de
Schubertstr. 3 89567 Sontheim
Tel. 07325/3860