

Paella

Koch: Julian Kutos

250 g Paella Reis
1 L Fond (Gemüse oder Huhn)
Olivenöl
250 g Muscheln, Garnelen oder Hühnerstücke
100 g Fisolen
150 g Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Einige Safranfäden
1 TL Paprika edelsüß
Salz
Pfeffer

Zitrone

Zwiebel, Knoblauch und Tomaten fein hacken.

Eine unbeschichtete Pfanne mit großzügig Olivenöl bedecken. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten glasig anbraten. Fleisch in Stücke schneiden, Garnelen ganz lassen, salzen.

Fleisch oder Garnelen kurz mitbraten. Garnelen herausnehmen, Fleisch mit Knochen mitkochen.

Reis und Paprikapulver in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Fond aufgießen, salzen und pfeffern, für ca. 20 bis 30 min auf mittlerer Hitze ohne Deckel kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Schluss Fleisch oder Garnelen dazugeben und mitkochen.

Zum Servieren die Hitze erhöhen und den Reis am Boden knusprig anbraten. Mit Zitrone servieren.