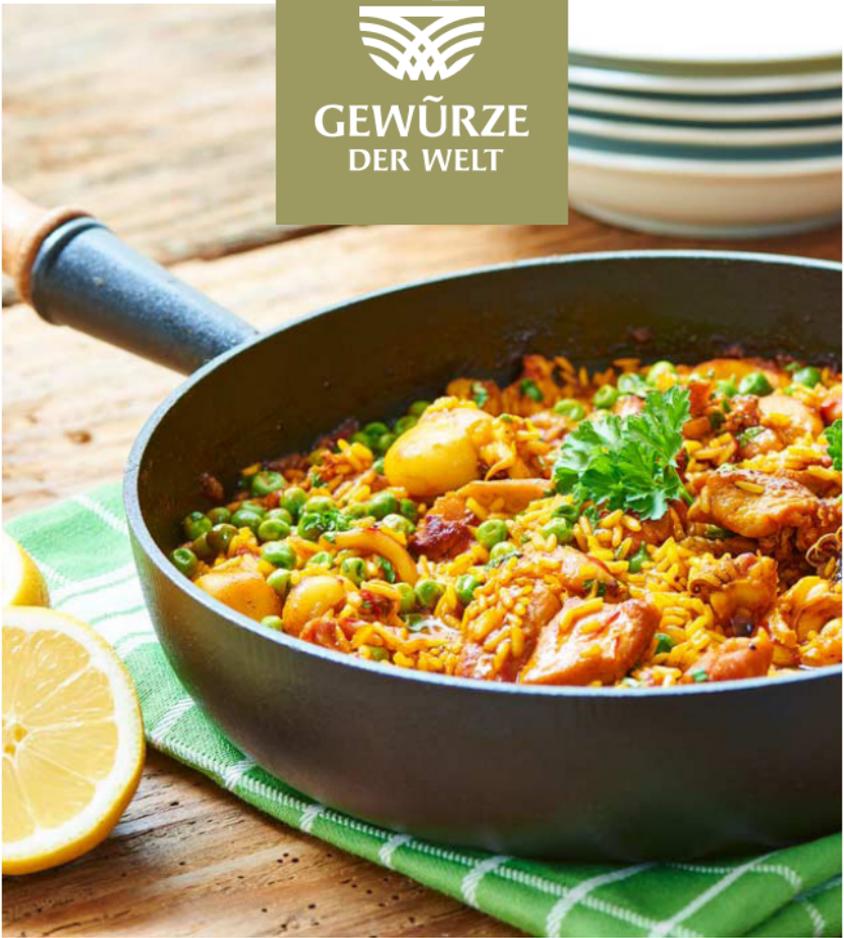




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 24

Paella

Zutaten

- 400 g Hähnchenfleisch
- 400 g Sepia, geputzt
-  1 TL edelsüßes Paprikapulver
-  Salz
-  Pfeffer
- 150 g TK-Erbсен
- 4 Stiele Petersilie
- 1 l Geflügelfond
-  1 g Safranfäden
-  8 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel in Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 g Paella-Reis
-  5 Zimtblüten
-  1/2 TL Geräuchertes Paprikapulver edelsüß
-  1 getrocknete Chilischote
- 80 ml Weißwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bio-Zitrone

Rezept

Fleisch und Sepia in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schale mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt beiseitestellen. Petersilienblätter fein hacken. Safran mit 2 EL kochendem Wasser übergießen. 4 EL Olivenöl in einer großen Pfanne oder Kasserolle erhitzen. Fleisch und Fisch darin bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten rundherum goldbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Restliches Öl in die Pfanne geben, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zugeben und mitdünsten (nicht vorher waschen, sonst wird er zu weich). Mit Zimtblüte, Paprikapulver und Chili würzen. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Heißen Fond und Safran mit Einweichwasser zugeben. Fleisch, Tintenfische und 1 Rosmarinzwig zugeben. Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen, nach 15 Minuten die Erbsen dazugeben. Ab jetzt die Paella nicht mehr umrühren. Nadeln vom restlichen Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit der Petersilie mischen. Zitrone in Spalten schneiden. Die Paella ist fertig, wenn der Reis gar und der Fond fast vollständig aufgesogen ist. Paella mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Petersilienmischung bestreuen und und mit Zitronenspalten garniert servieren. **Guten Appetit!**