

Paella mit Hühnchen und Gambas

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

Zutaten für 3-4 Portionen.

Zutaten

200 g Paella-Reis
300 g Hühnerbrust
300 g Garnelen
1 St. rote Paprika
150 g grüne, feine Böhnchen
1 St. Zwiebel
3 St. Knoblauchzehen (oder mehr)
0.5 Bund Petersilie
8 EL reines Olivenöl zum Anbraten
1 Prise Safran (einige Fädchen)
600 ml Gemüsebrühe oder Brühe aus Garnelenschalen (siehe Zubereitung)
Salz und Pfeffer je nach Gusto

Zubereitung

Gambas schälen, Schale und Köpfe in ca.1 Liter Salzwasser 8-10 Min. köcheln, sieben und Brühe aufbewahren. Reis waschen (abtropfen lassen), Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden, Paprika, Zwiebeln, Bohnen waschen und klein schneiden. Knoblauch, Petersilie, Salz und Safran zerstoßen.

Die Paella-Pfanne ("paellera") erhitzen, Olivenöl hineingeben, Hühnerfleisch im heißen Fett kurz anbraten. Zwiebeln, Paprika, Böhnchen hinzugeben und alles 5 Min. lang braten.

Nun den Reis über die Pfanne verteilen, die Knoblauchmischung beifügen und alles gut vermischen. Die Brühe hinzugeben. Alle Zutaten müssen reichlich mit Brühe abgedeckt sein. Ca. 15-20 Min. köcheln, dann die Garnelen auf der Paella verteilen und weitere 3 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, 5 Min. abgedeckt ruhen lassen und servieren.

Bei der Menge der Brühe muss man variieren, da die Flüssigkeit natürlich verkocht bzw. vom Reis aufgesogen wird. Um alles saftig zu erhalten, kann man während des Garens getrost Brühe (oder Wasser) in kleinen Mengen nachfüllen.