



Paëlla

für 6 Personen

- 400 g RiiJii Risotto Reis
- 1 kg Hühnerschenkel, in Stücken
- 380 g Pulpo, küchenfertig, in Stücke geschnitten
- 500 g Muscheln, z.B. Vongole oder Miesmuscheln
- 12 Garnelen, vorgegart
- 1 Chorizo
- 1-2 Paprikaschoten rot
- 500 g grüne Bohnen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 l Geflügelbrühe
- 10 g Safran
- 1 Zitrone, in Schnitze geschnitten
- 20 g Paëlla Gewürzmischung
- Olivenöl

Zubereitung

Dauer: ca. 30 min Vorbereitung, Kochzeit ca. 35 min

Paprikaschoten waschen und die Kerne entfernen. In Streifen schneiden. Die grünen Bohnen waschen und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chorizo in Stücke schneiden. Die Gewürzmischung unter den trockenen Reis rühren.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Hühnerschenkel anbraten. Die Chorizo, den Pulpo und die Garnelen dazu geben und Farbe nehmen lassen. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und den Reis unterrühren.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Hitze reduzieren. Bei mittlerer Hitze für 5 min garen. Dann Paprika und grüne Bohnen sowie Salz, Pfeffer und Safran dazu geben. Für weitere 25-30 min garen. Dann die Muscheln dazu geben und weiter köcheln lassen.

Zwischendurch abschmecken und überprüfen, ob der Reis noch etwas Brühe braucht oder bereits schon gar ist. Am besten direkt in der Pfanne, mit einigen Zitronenschnitzen servieren.

Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!

- Rii Jii -



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!

- Rii Jii -



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!