

Paella

Zutaten für ca. 10 Portionen:

20	große Gambas (Riesengarnelen)
1 kg	frische Miesmuscheln
5	Pouletschenkel
5	frische Chorizos ca. 120 g
500 g	Dorschfilet
300 g	Tintenfischringe
3	rote Peperoni
6	große Tomaten
4	Zwiebeln
3	Zehen Knoblauch
400 g	tiefgekühlte Erbsen
2 dl	Weisswein
1,5 lt	Gemüsebouillon
4 cl	Pastis
etwas	Safran (gute Qualität)
500 g	Risottoreis
3	Zitronen
	Salz und Pfeffer
etwas	Olivenöl



Zubereitung:

Pouletschenkel am Gelenk halbieren, in Stücke schneiden.

Dorschfilet grob würfeln.

12 Gambas putzen, schälen und den Darm entfernen. Den Rest nur putzen und ganz lassen.

Paprika vierteln und in Stücke schneiden. Tomaten vom Strunk befreien und würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und hacken.

Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die verschiedenen Fleisch-, Wurst- und Fischarten darin gut anbraten.

Nun die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten, anschließend Peperoni und dann die Tomaten zufügen.

Reis und Safran in die Pfanne geben und das Ganze mit dem Weisswein und dem Pastis ablöschen, danach 2/3 der Bouillon zugießen, zugedeckt etwas einkochen lassen.

Hitze etwas zurück schalten. Nach und nach etwas Bouillon nachgießen.

Nach ca. 15 Minuten Gambas, Tintenfische und Muscheln mit dazugeben.

Nochmals ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen und dann ausschalten.

Erbsen auf die Paella streuen und zugedeckt noch etwas ziehen lassen. Mit etwas Olivenöl begießen.

Zum Garnieren, die ganzen Gambas, die Muscheln und die aufgeschnittenen Chorizos auf der Paella schön anrichten.

Zitronen achteln und zum Essen servieren. Guten Appetit!