

PAELLA

Für 4 Personen

2½	Tomaten	240 g	Hähnchenbrust	2	Chorizzos	3 Knoblauchzehen
240 gr	Rundkornreis	800 ml	Hühner- oder Gemüsefond	1 Tasse	Weißer Bohnen (Glas)	1 rote Paprikaschote
½ TL	Safranfäden	2 EL	Olivöl	½ TL	Paprikapulver	

Zubereitung:

Das Olivenöl in der Pfanne erwärmen und darin Stücke geschnittene Hühnchen und die in Scheiben geschnittene Chorizo gründlich auf mittlerer Hitze anbraten. Paprika und Safranfäden dazugeben und nach ca. 1 – 2 Minuten auch den Knoblauch und die Tomaten hinzufügen. Alles mit einem Holzlöffel rühren und vermischen.

Nun die Hitze größer stellen, den Reis gleichmäßig in die Pfanne geben und rundum anbraten. Dann soweit mit der Brühe aufgießen, bis der Reis gut abgedeckt ist und die abgetropften weißen Bohnen dazugeben. Immer wieder Brühe nachgießen, aber nicht rühren. Nach ziemlich genau 13 Minuten nur noch einkochen lassen, so dass der Reis nicht mehr schwimmt.

Rechtzeitig die in Streifen geschnittenen roten Paprikaschoten hübsch auf dem Reis anordnen, damit sie noch warm werden. Normalerweise braucht der Reis vom ersten Augenblick in der Pfanne genau 16 Minuten, bis er gar ist. Hitze noch mal ganz hoch stellen, der Reis soll unten leicht ansetzen. Er wird dabei knusprig und man kann am Ende der Mahlzeit den Boden der Pfanne mit einem Spachtel oder einem Löffel auskratzen.

5 Minuten mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, dann in der Pfanne auf den Tisch bringen.

Guten Appetit