

# Paella

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/07/20/paella](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/20/paella)

## Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenbrust
- 1 Rotbarbenfilet á 150 g ohne Haut
- 3 küchenfertige Sepiatuben
- 150 g Miesmuscheln mit Schale
- 10 küchenfertige Garnelen
- 5 Kaisergranat mit Schale und Kopf
- 2 große Chorizo-Würste
- 150 g Risotto Reis
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 60 g TK-Erbsen
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zitronen
- 50 g Butter
- 750 ml Gemüsefond
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Kerbel
- 1/2 TL Safranpulver
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust waschen und in Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, von Kernen befreien und würfeln. Knoblauch und Schalotten abziehen und in kleine Stücke schneiden. Das Fleisch anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dazugeben und solange dünsten, bis die Zwiebeln glasig werden. Danach den Reis in die Pfanne geben, kurz mit anbraten und anschließend mit etwas Weißwein ablöschen. Den Fond darüber gießen und Safranpulver hinzugeben.

Die Paella ca. 17 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Muscheln in einem Topf in etwas Wein köcheln lassen, bis sie sich öffnen. Garnelen abspülen und trocken tupfen. Rotbarbenfilet abspülen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sepiatuben abspülen und in Ringe schneiden. Anschließend zusammen mit den Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zum Reis in die Paella-Pfanne geben.

Nach etwa 20 Minuten die Erbsen in die Paella unterheben.

Nun die Chorizo häuten, kleinschneiden und gemeinsam mit dem Kaisergranat im Ganzen in einer separaten Pfanne anbraten. Danach Alufolie darüber breiten und 5 Minuten ziehen lassen. Kaisergranat mit Chorizo in die große Paella-Pfanne geben und vermengen. Ebenso die Muscheln hinzugeben. Die Paella mit etwas Butter abschmecken.

Zum Anrichten Petersilie und Kerbel kleinhacken und die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Paella auf Tellern anrichten. Einige Zitronenscheiben dazu geben, mit Petersilie und Kerbel garnieren und servieren.

Rezept: Jakob Wolf

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Juli 2016

Episode: Reis-Gerichte / Reis, Reis, Baby