



Spanische Paella mit zartem Hähnchenfleisch und Muscheln

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

2 Esslöffel Olivenöl
450 g Hähnchenschlegel
1 Zwiebel
6 Knoblauchzehen
350 g Arborio Reis
450 g Shrimps
450 g Miesmuscheln
1 l Hühnerbrühe
1 Esslöffel Sriracha (oder Tabasco)
2 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Safran
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
1 Zitrone

Reis, Safran und Olivenöl – das ist die Pflicht für eine echte spanische Paella. Die Kür sieht in jeder Region ein wenig anders aus. Mal dürfen zartes Kaninchen- und Schweinefleisch, Bohnen und Schnecken in die aromatische Reispfanne. Mal gehören Aal, Calamari und Kaisergarnelen unbedingt dazu.

Wir bieten dir quasi das Einsteigerrezept mit ein bisschen weniger Exotik, dafür mit gaaanz viel Geschmack an:

Duftender Safranreis, Hähnchenfleisch, Miesmuscheln und Garnelen – Zitronenspalten dazu und genießen!

- 1 -

Hähnchenfleisch auslösen, Haut entfernen und Fleisch würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Shrimps schälen, entdarmen und waschen. Muscheln unter fließendem Wasser gründlich putzen.

- 2 -

Olivenöl in einer Paella- oder anderen großen Pfanne erhitzen. Hähnchen ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebeln hinzufügen und ca. 2 Minuten anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und ca. 1 Minute garen.

- 3 -

Ungekochten Arborio Reis in die Pfanne geben, kurz anrösten und mit Brühe ablöschen. Mit Paprika, Safran und Sriracha würzen. Pfanne abdecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Hitze reduzieren, Reis umrühren und Shrimps und Muscheln hinzufügen. Pfanne abdecken und weitere 10 Minuten garen, bis sich die Muschelschalen geöffnet haben.

- 5 -

Petersilie fein hacken. Zitrone in Spalten schneiden. Paella mit Petersilie und Zitronenspalten garnieren und servieren.