



## „Paella-Valencia“ mit Meeresfrüchten und Hähnchen

**Alles rot gekennzeichnete ist in meinem 99,-Euro Angebot dabei!**

### Zutaten für 20 Personen:

**3,0 kg Hähnchenschenkel,**

**2,0 kg Tintenfischringe natur. 40 mittelgroße Garnelen mit Kopf und Schale,**

**1 kg Grünschalmuscheln in halber Schale,**

**250 ml Olivenöl,**

**1 Packung Paellagewürz**

**2 kg Langkornreis**

**350 ml trockenen Weißwein,**

**3 Paprikaschoten gemischt, 4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 8 Tomaten oder 800 ml**

**Dosentomaten Salz, Pfeffer, 250g tiefgekühlte Erbsen,**

**4,5 Liter Geflügelbrühe selbstgekocht oder Instantpulver aus dem Glas,**

**Zur Garnierung: 4 Zitronen in Spalten**

**Zum Abdecken: Alu-Folie**

**Zum Pfanne ausreiben: Küchenpapier**

**Paellapfanne mit Brenner und Gasflasche**

Gefrorene Meeresfrüchte auftauen und abspülen. (**kann man schnell im lauwarmen Wasser machen**) Die Tintenfischtuben innen abtasten, eventuell harte, durchsichtige Streifen (Knochenhaut) mit den Fingern herausziehen. In 1cm dicke Ringe schneiden  
Die Hähnchenschenkel in der Mitte teilen, (mit einem Küchenbeil oder Messer)  
waschen und abtrocknen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Tomaten kleinschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Ein wenig Öl in die Pfanne geben und etwas Salz einstreuen. Das Salz/Öl Gemisch mit einem Papierküchentuch in der Pfanne verreiben (verringert das ankleben der Hähnchenschenkel.) Das restliche Öl in der Paella-Pfanne erhitzen und die Geflügelteile je Seite 8 Minuten kross anbraten. Die Zwiebeln, Paprika, den Knoblauch dazugeben und nochmals 5 Min. braten. Den Tintenfisch, Tomaten, den Wein und das Paellagewürz dazugeben, danach die Geflügelbrühe aufgießen, Das ganze nochmals 10 Min. köcheln und die Brühe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach verteilen Sie den ungekochten Reis gleichmäßig in der Pfanne. Die Muscheln gleichmäßig unterheben.

Jetzt muss alles insgesamt 25 Minuten leicht köcheln (**Zeit unbedingt einhalten! Auf die Uhr schauen**). Nach 10.Min. die Garnelen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen, Erbsen einstreuen. **Nicht mehr umrühren, aufpassen das nichts anbrennt** (ggf. Gas zurückdrehen) nur den Reis und Garnelen mit dem Holzschaber in die Brühe drücken. Sollten die Garnelen nach 25 Min noch nicht ganz rot sein, macht nichts, Sie ziehen noch nach! Wenn Sie alles genau beachtet haben, müßte der Reis noch leicht feucht sein.

Gas abdrehen und zugedeckt (Alu Folie) 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zitronenspalten über der Paella verteilen oder getrennt dazu reichen.

**Als Getränk: 3 Liter Bag in Box Rotwein**

**Feine Kost und Weine**

www.roland-schuck.de

Schubertstr. 3 89567 Sontheim

Tel. 07325/3860

**SCHUCK**  
FEINE KOST UND WEINE

