

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 ganzes Hühnchen
- 8 Gambas
- 2 Chorizo (spanische, pikante Wurst)
- 1 kleiner Pulpo
- 200 g Muscheln in Schale (z.B. Miesmuscheln oder Vongole)
- 300 g Rundkornreis (z.B. Aborio)
- 100 g Erbsen
- 1 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 5 Tomaten
- 100 ml Weißwein
- 1 l Brühe
- 1 g Safran
- 1/2 Bund Petersilie
- Mehl
- 3 Zitronen
- Kochateliers Tomaten-Paprika-Salz „Aufgepeppt“

Hauptgang

Paella »clásica« (für 8 Personen)

Entdecken Sie unser Rezept für klassische Paella mit Hühnchen, Gambas und Chorizo. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie ein Festmahl!

So wird’s gemacht:

1. Das ganze Hühnchen zunächst in Keulen und Brüste zerlegen. Die Keulen dann in Ober- und Unterkeulen zerteilen und die Brüste in mundgerechte Stücke schneiden. Hühnchen mit „Aufgepeppt“ würzen und danach in Mehl wenden.
2. Die Hühnchen-Knochen zur Brühe geben.
3. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Die Garnelen mit „Mehr für´s Meer“ würzen. Auch die Garnelen-Schale in die Brühe geben und gut auskochen.
4. Den Puplo in gesalzenem Wasser kochen bis dieser zart ist. Dies dauert ungefähr 1,5 Stunden.
5. Muscheln gut waschen und Algen entfernen. Offene Muscheln aussortieren.
6. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.
7. Paprika und Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
8. Für die Paella eine große, tiefe Pfanne mit Olivenöl erhitzen.
9. Zunächst die Hühnchen-Stücke und die Chorizo scharf anbraten.
10. Dann Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und diese

- Kochateliers Bouillabaisse-Salz „Mehr für's Meer“
- Salz, Pfeffer und Olivenöl

anschwitzen.

11. Nun den Reis sowie den Safran hinzugeben und ebenfalls für 2 - 3 Minuten anschwitzen. Bitte gut aufpassen, dass weder der Reis noch der Safran zu heiß wird und verbrennt.
12. Mit Weißwein ablöschen und mit 500 ml Brühe auffüllen.
13. Die Hitze reduzieren und die Paella köcheln lassen. Nur gelegentlich, vorsichtig umrühren. Am Boden soll sich eine aromatische Kruste bilden, also nicht zu sehr am Boden kratzen. Wenn nötig immer wieder Brühe hinzugeben.
14. Nach 20 bis 25 Minuten ist der Reis zwar noch recht fest im Biss, aber nicht mehr roh.
15. Nun Gemüse und Meeresfrüchte auf dem Reis verteilen und abgedeckt 10 Minuten garen lassen.
16. Anschließend kontrollieren ob wirklich alle Zutaten gar sind. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren.
17. Paella mit Salz und Pfeffer würzen, fein geschnittene Petersilie darüber verteilen und mit Zitronen-Spalten garnieren