

Paella

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 120 Minuten } 2½ Stunden
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hähnchenbrust	g		250
Schweinefilet	g		250
Tintenfisch 1 Stück	g		250
Muscheln i. Glas in Salzlake	g		200
Scampis, à ~ 50 - 60 g	St.		12
Paprikaschote rot	St.		1
Paprikaschote grün	St.		1
Champignons	g		250
Tomaten mittelgroß	St.		3
Zwiebeln mittelgroß	St.		2
Knoblauchzehen	St.		4
Erbsen, kl. Dose	g		100
Reis Langkorn	g		300
Brühe	l		3/4
Olivenscheiben blau u. grün	EL		je 3
Zitrone	St.		1
Petersilie, Bund	St.		2
Safran, Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Scampis in Court Bouillon 10 Minuten kochen, abkühlen lassen, Kopf entfernen, Schwanz bis auf Schwanzflosse ausspellen, Darm entfernen.
2. Tintenfisch enthäuten, 1 Stunde in Court Bouillon kochen. Abkühlen lassen, in Streifen schneiden.
3. Muscheln aus dem Glas nehmen und gut abspülen.

4. Schweinefilet und Hähnchenbrust würfeln.
5. Zwiebeln hacken.
6. Paprikaschoten in feine Streifen schneiden.
7. Tomaten überbrühen, pellen, achteln.
8. Champignons putzen, halbieren.
9. Erbsen aus der Dose abspülen.
10. Knoblauchzehen pellen.
11. Reis abwiegen.
12. Brühe mit Safran und durchgepressten Knoblauchzehen vermischt bereitstellen.

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch pfeffern und salzen in Olivenöl anbraten herausnehmen.
2. Zwiebeln im Fett anrösten.
3. Reis zugeben, glasig werden lassen, mit Brühe ablöschen. Fleisch, Paprikaschoten unter mischen. 20 Minuten zugedeckt sieden lassen.
4. Vom Herd nehmen. Champignons, Erbsen, Tintenfisch, Muscheln und Olivenscheiben untermischen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.
5. Mit Scampis und Tomaten belegen.
6. Im Backofen offen 10 Minuten überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE: Baguette, Salat / Rosé

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.		200	10