

Die Paella

Das berühmteste Gericht der spanischen Küche ist die Paella. Um die echte Paella zu kosten, muss man nach Valencia fahren, obwohl man Paella in jeder spanischen Region essen kann.

Die Grundlage der Paella ist Reis, der in großen Mengen in den Reisfeldern von La Albufera bei Valencia angebaut wird. Ursprünglich bereiteten die Frauen die Paella unter freiem Himmel zu, damit die Bauern auf dem Feld zur Erntezeit zu essen hatten. Auf einer Feuerstelle kochten sie die Paella in einer Paellera: einer sehr breiten, flachen Pfanne mit zwei Henkeln. Auch heutzutage wird die Paellera - oder einfach Paella - noch verwendet.

Die Zutaten für die Valencianische Paella sind Safran, grüne Bohnen, Erbsen, Hühner- und Kaninchenfleisch und manchmal Schalentiere. Das Fleisch wird mit dem Gemüse in reichlich Olivenöl angebraten, Reis, Brühe und Safran werden hinzugefügt und alles zusammen wird gekocht, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Obendrein verziert man die Paella mit Zitronenscheiben, und wenn sie Meeresfrüchte enthält, mit Hummerkrabben und Miesmuscheln.

Paella ist ein geselliges Gericht. Häufig wird die Paella an Sonntagen gegessen, wenn die ganze Familie zusammenkommt oder wenn mit Freunden im Restaurant etwas gefeiert wird.

Die größte Paella, die man in der ganzen Welt je gekocht hat, gab es im März 1992 während der «Fallas» in Valencia im alten Flussbett des Turia. Man verbrauchte 5000 Kilogramm Reis, 6250 Kilogramm Fleisch und 1600 Kilogramm Brechbohnen. Diese Riesenpaella wurde kostenlos unter das Publikum verteilt; es konnten mehr als 100.000 Personen davon essen.