

Paella (Paella valenciana)

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Paprika grün
 2 Zwiebeln
 Zitronensaft von einer ½ Zitrone
 ½ Dose passierte Tomaten (oder frische Tomaten)
 600 g Fleisch (Huhn: Keule, Brust...; Kaninchen)
 400 g Gemüse (Erbsen, Karotten, Fisolen, weiße Bohnen)
 600 g Reis
 Olivenöl
 Salz
 Paellagewürz (colorante) (gelbe Lebensmittelfarbe)
 Safran
 doppelt soviel Wasser wie Reis
 zur Verzierung: Paprikastreifen und Zitrone



In der Paellapfanne (oder einer ähnlichen) Zwiebeln, Paprika und Safran anrösten. Das Fleisch zerkleinern, dazugeben und anbraten. Wenn das Fleisch goldgelb gebraten ist, wird das Gemüse dazugegeben und ein paar Minuten weiter braten gelassen. Nun werden zuerst die passierten Tomaten und das Salz, dann der Reis und der Zitronensaft untergemischt und gut verteilt. Das ist wichtig, denn ab nun wird der Reis nicht mehr umgerührt und auch nicht zugedeckt (bis zum Schluss). Das Paellagewürz wird in Wasser gut aufgelöst und davon gerade so viel zugegeben, dass der Reis bedeckt ist. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, das Feuer auf Mittelstufe zurückdrehen und köcheln lassen und, falls notwendig, noch Wasser oder Salz dazu geben. Vor dem Servieren wird noch 5 Minuten mit Zeitungspapier abgedeckt. Mit einem Stück Zitrone und Paprikastreifen kann noch etwas dekoriert werden und dann sofort servieren.

Paella de mariscos

400 gr. Miesmuscheln
 200 gr. Seeteufel
 4 Garnelen
 300 gr. Tintenfische (in Ringen geschnitten)
 300 gr. Schrimps

Die Paella ist wie oben beschrieben zuzubereiten, anstatt des Fleisches wird der Fisch genommen. Zu beachten ist, dass die Miesmuscheln in Wasser mit Weißwein und Lorbeerblatt zu kochen sind, den Tintenfisch im Ganzen in Salzwasser kochen und dann in Ringe schneiden, Seeteufel auch extra kochen, den Sud nicht verwerfen sondern für die Zubereitung der Paella verwenden (also mit Paellagewürz versetzen und anstatt Wasser verwenden). Die Schrimps und Garnelen nicht kochen sondern die Garnelen kurz vor Ende einfach auflegen und einige Minuten mitgaren, die Schrimps werden einfach mit dem Reis und dem Fisch vermischt.