

## Paella Rodolfo

Spanien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 450g Carnaroli-Reis (Risotto), 2...2½ grosse Tassen
- Miesmuscheln, ca. 200g oder gemischt mit Venusmuscheln
- 300g Tintenfischringe
- Scampi, 12 Stück bzw. je nach Budget
- 1 Kaninchenschenkel (gevierteilt)
- 250g grüne Bohnen (frisch oder tiefgefroren)
- 1 Handvoll frische Petersilie
- Oliven entsteint, ca. 10 Stück
- Safran, 1 Briefchen
- 1 Würfel Gemüsebouillon (oder 1 Esslöffel Pulver)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Büchse oder Glas gekochte bzw. gebrillte Peperoni
- 2 Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Teelöffel Pimentón de la Vera (geräuchtes Paprika-Pulver)
- 1 Teelöffel Muskatnuss Pulver
- Thymian
- Olivenöl

### Vorbereitung:

- Den Reis in ein Gefäss abmessen
- Die Miesmuscheln aussen von Hand oder mit Bürste gut reinigen. Herausragende „Bärte“ herausziehen. Stark offene Exemplare wegwerfen. Ganz kurz (ca. 2 Minuten) in einer separaten Pfanne in Wasser aufkochen; mit Sieblöffel den weissen Schaum wegschöpfen; Muscheln herausschöpfen und beiseite legen; das Wasser behalten für den Paella-Reis!
- Tintenfischringe ggf. auftauen, unter dem Wasserhahn waschen, mit Zitronensaft beträufeln
- Scampi schälen und waschen; mit Zitronensaft beträufeln
- Den Kaninchenschenkel in 4 Stücke sägen (bzw. vom Metzger vierteilen lassen); mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen und einreiben
- Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden
- Büchsenpeperoni waschen und in mittlere Stücke schneiden
- Die Bohnen beidseitig rüsten, waschen und im Salzwasser nicht zu weich kochen (ca. 25 Minuten).
- Die Tomaten kochen, häuten und zerschneiden.
- Die Paella-Würzmischung herstellen:
  - Thymian (frischen mit Schere klein schneiden)
  - Safran, Gemüsebouillon (Würfel oder Pulver), Pimentón, Muskatpulver
  - Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- In grosser Bratpfanne reichlich Olivenöl erhitzen
- Kaninchenstücke zugeben und rundum heiss anbraten
- Reis zugeben und anbraten
- Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anbraten
- 1.1l (doppelte Menge des Reises) Wasser zugeben (Muschel-Kochwasser und ggf. noch frisches Wasser) und die Paella-Würzmischung unterrühren.
- Dann nach etwas Kochen der Reihe nach gestaffelt die Tomaten, Oliven, Tintenfischringe, Peperoni, Scampi, vorgekochten Bohnen und erst kurz vor Schluss die Miesmuscheln.
- Nicht zu stark rühren, aber doch so, dass nichts anbrennt bzw. verklumpt; nachdem das Wasser zugegeben wurde, nur noch mittlere Hitze verwenden; eher langsam kochen.
- Gehackte Petersilie zugeben
- Ganz am Schluss, wenn der Reis praktisch gar ist und er alles Wasser aufgesogen hat, auf volle Hitze erhöhen und nicht mehr rühren; die Paella soll zuunerst ganz leicht (aber nur leicht!) anbrennen, was einen guten Geschmack gibt.

### Tipp:

- Die Paella soll am Anfang (Kaninchen und Reis) und am Schluss jeweils sehr heiss kochen. Dazwischen soll mit relativ geringer Hitze gekocht werden. Die Paella soll langsam kochen! Sie ist fertig, wenn kein Wasser mehr sichtbar ist. Am Schluss einige Minuten warm stehen lassen.
- Alternativen zu Kaninchen: Pouletflügel, Pouletschenkel, Chorizo-Wurst.
- Zusätzlich auch ein paar Venusmuscheln (Vongole).

