

Paella Valenciana

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 450g Carnaroli-Reis (Risotto), 2 grosse Tassen
- 400g Pouletbrustfilet
- 400g Kaninchenschlegel (2 Stück)
- 250g grüne Bohnen (frisch oder tiefgefroren)
- 200g weisse Riesenbohnen gekocht aus der Büchse (original Garrofón Bohnen)
- 1 Handvoll frische Petersilie
- Oliven entsteint, ca. 10 Stück
- Safran, 1 Briefchen
- 1 Würfel Gemüsebouillon (oder 1 Esslöffel Pulver)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 gegrillte und enthäutete Peperoni aus dem Glas
- 2 Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Teelöffel Pimentón de la Vera (geräuchtes Paprika-Pulver)
- 1 Teelöffel Muskatnuss Pulver
- Thymian
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Die Pouletbrust in 3...4cm grosse Stücke schneiden.
- Das Kaninchenfleisch mit dem Fleischbeil in etwa 5cm grosse Stücke hauen.
- Alles Fleisch mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen und von Hand einreiben.
- Zwiebel in dünne Schnitze und Knoblauch klein schneiden.
- Büchsenpeperoni in mittlere Stücke schneiden.
- Die Bohnen beidseitig rüsten, waschen und im Salzwasser nicht zu weich kochen (ca. 25 Minuten).
- Dazwischen die Tomaten auch ein paar Minuten ins kochende Bohnenwasser legen, abkühlen, häuten und kleinschneiden.
- 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.
- Die Fleischstücke zugeben und rundum ca. 3 Minuten heiss anbraten. Dabei den Deckel drauf, weil es stark spritzt. Im Weiteren wird die Paella dann ohne Deckel gekocht.
- Den Reis zugeben und ca. 2 Minuten anbraten

- Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anbraten
- Die doppelte Menge des Reises an Wasser zugeben und die Paella-Würzmischung unterrühren.
- Dann nach etwas Kochen der Reihe nach gestaffelt die Tomaten, Oliven, Peperoni, vorgekochten grünen Bohnen und gegen Schluss die weissen Bohnen unterrühren.
- 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 unterrühren.
- 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 zuunterst ganz leicht (aber nur leicht!) anbrennen, was einen guten Geschmack gibt.

Tipp:

- Häuschen-Schnecken gehören eigentlich auch noch in eine Paella Valenciana. Da mir das widerstrebt und die eigentlich nur zur Deko verwendet werden, verzichte ich darauf.

