Spanische Paella

Erlebe die spanische Fiesta! Unsere Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten bringt den Geschmack der iberischen Halbinsel auf Deinen Teller!

Zutaten
4 Portionen

0.2 g Safranfäden
2 Paprikaschoten, klein & rot
125 g Bohnen, breit
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
400 g Hähnchenschenkelsteak
150 g Tintenfischtuben, TK
80 ml Byodo Brat-Olive Mediterran
1 EL Byodo Tomatenmark Doppelfrucht
200 g Dosentomaten, gehackt
0.5 TL Paprikapulver, edelsüß
Pfeffer, frisch gemahlen, schwarz
Byodo Bio-Meersalz
600 ml Hühnerbrühe
250 g Paellareis
12 Garnelen (ca. 300g), TK mit Schwanz ohne Schale
20 Miesmuscheln
1 Bio-Zitrone
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl nativ extra, aus Spanien

Zubereitung

Safranfäden in einem kleinen Schälchen in 3 EL Wasser einweichen. Währenddessen Paprikaschoten und Bohnen waschen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Hähnchenschenkelsteaks in mundgerechte Stücke und Tintenfischtuben in Ringe schneiden.

Brat-Olive in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenschenkelfleisch von beiden Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Tintenfischringe in die Pfanne geben und im gleichen Öl für 1-2 Minuten anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch dazugeben. Dann Paprika und Bohnen zufügen. Alles für 2 Minuten unter Rühren anbraten. Tomatenmark, gehackte Tomaten, Paprikapulver, Pfeffer und Salz zugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen, anschließend Tintenfisch und Hähnchenfleisch in die Pfanne. Mit Brühe auffüllen und Safranfäden inkl. des Einweichwassers hinzugeben. Aufkochen lassen und den Reis zugeben. Alles gut vermengen und 5 Minuten köcheln lassen.

Garnelen und Muscheln auf der Paella verteilen und weitere 5 Minuten bei niedrig-mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Paella nicht mehr umrühren. Der soll die Brühe langsam absorbieren. Die Hitze nicht zu hoch einstellen, damit der Reis nicht von unten anbrennt. Garnelen und Muscheln zum besseren Garen wenden.

Nach 5 Minuten die Hitze reduzieren und warten bis sich die Brühe komplett absorbiert hat. Vorsichtig mit einem kleinen Löffel prüfen, ob der Reis am Pfannenboden schon knusprig und karamellisiert ist. Diese Kruste ist typisch für Paella, man nenn sie Socorrat. Wenn nicht, die Hitze abschließend nochmal minimal erhöhen.

Paella vom Herd nehmen und für einige Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern und mit Zitronenspalten und Rosmarin dekorieren.