

Paella

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zubereitung

- *in zwei Brat-Pfannen oder Woks zubereiten wegen der Menge*
- *Muschelsud in separater Pfanne*

60 gr. Reis pP (nur Paella 75 gr.)
Schweinefleisch kleine Würfel ca. 60 gr. pP
Pouletflügeli (2 pP)
Scampi Blacktiger 3 pP
Sepien-Ringli 3 - 4 pP oder Meerfrüchtemix
2 - 3 rote Peperoni
Erbsli fein
ev. Fischfilet festes Fleisch
Neuseeländische Muscheln
2 Zitronen
Peperoncino für Muschelsud
Safran 2 Beuteli
Weisswein für Reis u. Muschelsud
2 Knoblauchzehen für Muschelsud
1 Gr. Zwiebel, 1 Knoblizeh für Paella
1 EL Tomatenmark

Danach die übrigen Beigaben zusetzen. Immer wieder mit Flüssigkeit versorgen.
Wenn noch Fisch verwendet wird erst zum Schluss zusammen mit den Erbsli.

Die Muscheln könne gut vorgängig gekocht werden in einem Sud von Wein 2/3
und Wasser 1/3. Diese mit einer gepressten Knoblauchzehe versehen und wenig
Peperoncini sowie einer Prise Salz. Den Sud kann man gut für die Paella verwenden.

Vor dem Service Paella mit Zitronenschnitzen und den Muscheln garnieren.