

Paella Mixta



Zutaten für 4 Personen:

3 Becher Reis
1 zerlegtes Hähnchen
1 zerlegtes Kaninchen
2 Becher gemischte Meeresfrüchte
8 Miesmuscheln
300 g frische, flache grüne Bohnen oder Erbsen
300 g Karotten
1 kleine Zwiebel
½ Paprikaschote
1 Messerspitze Colorante oder Safran
6 Becher Wasser oder besser Brühe (Gemüse, Fleisch oder Fisch)
Olivenöl
Salz und Pfeffer, ggf. Chili nach Geschmack
Petersilie zum garnieren
1 Zitrone zum garnieren

Zubereitung:

- 1.- Olivenöl in der Paellapfanne (breites und flaches Gefäß) auf niedriger Flamme erhitzen.
 - 2.- Das Hähnchen und Kaninchen ca. 5 Minuten leicht anbraten leicht salzen und pfeffern und wieder entnehmen.
 - 3.- Das geputzte und zerkleinerte Gemüse in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten, die Meeresfrüchte dazugeben. Ein paar Minuten mitbraten. Wieder entnehmen.
 4. Reis auf die ganze Pfanne verteilen, 1 EL Öl darüber. Kellenweise Brühe darüber geben. Nach Bedarf salzen. Colorante dazugeben. Brühe einreduzieren lassen und wieder neu auffüllen mit Brühe, bis der Reis weich ist. Ständig rühren.
 5. Das Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchte (außer Miesmuscheln) zum Reis geben und mit Brühe auffüllen. Nochmals 5 – 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken
- Damit der Boden der Paella „Socarrat“ (stark gerösteten Reis) enthält, ein bisschen länger bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Angerichtet wird die Paella traditionell in der Paellapfanne mit Spalten einer Zitrone und den Miesmuscheln, etwas Petersilie