

Paella Valenciana

Zutaten

200g Olivenöl
1 rote Paprikaschote in Streifen
3/4 Huhn, in Stücken
1/2 Hase, in Stücken
1/2 TL süßes Paprikapulver
300g grüne Bohnen in Streifen
300g gekochte weiße Bohnen
1/2 Tomate, gewürfelt
300g Wasser (Reis muss bedeckt sein)
1 Dutzend Schnecken, gewaschen
550g Rundkorn-Reis
Salz und Frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Safran
Rosmarinzweige
Spezialwerkzeug: Paella-Pfanne



Schritte

Erhitzen Sie das Olivenöl in der Pfanne. Fügen Sie die Paprikastreifen hinzu und braten Sie sie bis sie weich sind. Nehmen Sie die Paprika aus der Pfanne. Braten Sie das Huhn und die Hasenstücke auf mittlerer Stufe bis sie gold sind an. Fügen Sie das Paprikapulver hinzu und verteilen Sie das Fleisch an den Rand der Pfanne. Fügen Sie nun die Bohnen und Tomaten in der Mitte der Pfanne mit der Hälfte des Wassers hinzu. Die Pfanne sollte bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt sein. Köcheln Sie alles ca. 30 Minuten bis das meiste Wasser verdampft ist. Geben Sie die Schnecken hinzu und kochen Sie alles weitere 5-10 Minuten.

Verteilen Sie den Reis gleichmässig in der ganzen Pfanne und braten Sie ihn einige Minuten. Gut umrühren. Geben Sie das restliche Wasser hinzu und kochen Sie alles weitere 20 Minuten. Rühren Sie ab und zu um. Würzen Sie alles mit Safran, Salz und Pfeffer. Jetzt sollte die Paella nicht mehr umgerührt werden.

In den letzten 1-2 Minuten erhöhen Sie die Hitze, so dass der untere Teil des Reises anfängt leicht zu karamellisieren, so entsteht der sogenannte "Socarrat". Sollte der Reis anfangen anzubrennen, die Pfanne sofort vom Herd nehmen.

Garnieren Sie die Paella mit den roten Paprikastreifen und den Rosmarinzweigen. Decken Sie die Pfanne ab und warten Sie weitere 5 Minuten bevor Sie sie servieren.

Hinweis: das Verhältnis sollte 100g Reis auf 300g Wasser betragen