



Hauptspeise für 6 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Grillieren: ca. 45 Min.

Zutaten:

6 Pouletschenkel
 300 g Paellareis
 Geflügelbouillon
 1 Zwiebel, fein gehackt
 500 g Tomaten, geschält und grob geschnitten
 2 Peperoni (rot, grün), in Streifen geschnitten
 250 g Erbsen, gefroren
 1 kg Muscheln
 12 Krevetten
 200 g Calamars
 150 g Chorizo, in Scheiben geschnitten
 Salz, Pfeffer, 3 Safrankapseln
 3 Zitronen
 Olivenöl

Zubereitung:

1. Pouletschenkel in der Paellapfanne anbraten.
2. Zwiebel beigegeben und im Olivenöl anschwitzen.
3. Peperoni und Chorizo zugeben und ca. 5 Min. anbraten.
4. Tomaten und Reis beigegeben, gut vermischen.
5. Mit der Geflügelbouillon ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen.
6. Erbsen, Muscheln, Krevetten und Calamars beifügen.
7. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Auf kleiner Stufe nochmals ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Bei Bedarf ein wenig Bouillon nachgießen.
8. Paella mit einer halben Zitrone pro Person servieren.



Plat principal pour 6 personnes

Mise en place et préparation: env. 30 min.

Cuisson: env. 45 min.

Ingrédients:

6 cuisses de poulet
 300 g de riz spécial paëlla
 fond de volaille
 1 oignon, haché finement
 500 g de tomates, pelées et concassées
 2 poivrons (rouge, vert) en bâtonnets
 250 g de petit-pois surgelés
 1 kg de moules
 12 crevettes roses
 200 g de calamars nettoyés
 150 g de chorizo, en rondelles
 sel, poivre, 3 dosettes de safran
 3 citrons
 huile d'olive

Préparation:

1. Faire dorer dans la paëlla les cuisses de poulet.
2. Ajouter l'oignon et le faire suer dans l'huile d'olive.
3. Ajouter les poivrons et le chorizo et saisir env. 5 min.
4. Ajouter les tomates et le riz. Bien mélanger.
5. Mouiller avec le fond de volaille chaud et laisser mijoter 15 min. avec couvercle fermé.
6. Ajouter les petits pois, les moules, les crevettes et les calamars.
7. Assaisonner de sel, poivre et safran. Laisser cuire à feu doux pendant 10 min. en remuant de temps en temps et rajouter un peu de fond de volaille en cours de cuisson si nécessaire.
8. Servir la paëlla avec un demi citron par personne.