

Paella

8 große Gambas

300 g Muschel(n) (Herz- oder Mies-), TK, vorgegart

600 g Keule(n) (Geflügelkeulen) oder -brust

½ Kaninchen, wer mag

300 g Schweinefilet

2 Paprikaschote(n), rote

4 große Tomate(n)

2 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

250 g Erbsen, TK

300 g Bohnen, weiße, (Glas)

1 Liter Brühe

1 Dose Safran (0,1g)

300 g Reis (Rundkornreis), spanischer

2 Zitrone(n)

Salz und Pfeffer, Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Geflügelkeulen am Gelenk halbieren, in Stücke schneiden, Kaninchen auslösen und gleichermaßen portionieren. Schweinefilet grob würfeln. Gambas putzen.

Paprika putzen, vierteln und grob klein schneiden. Tomaten vom Strunk befreien und würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und in Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die verschiedenen Fleischsorten darin gut anbraten. Nun die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und mitbraten, anschließend Paprika und dann die Tomaten zufügen. Reis und Safran in die Pfanne geben und das Ganze mit $\frac{2}{3}$ der Brühe ablöschen, etwas einkochen lassen.

Erbsen und die weißen Bohnen zufügen. Hitze etwas zurück schalten. Sollte die Flüssigkeit komplett verkocht sein, noch etwas Brühe nachgießen. Nach ca. 15 Minuten Gambas und Muscheln mit dazugeben (besonders dekorativ wird es, wenn Sie abwechselnd Gambas und Muscheln ringförmig auf der Reispfanne anrichten), nochmals ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen und dann ausschalten.

Zitronen achteln und zum Essen servieren. Guten Appetit!