

## Paella (spanisches Nationalgericht)

- 1) Safran in Alufolie und für je 15-20 Sek. in Pfanne (ohne Öl) legen -> entfaltet das Aroma
- 2) Olivenöl in Pfanne und leicht salzen
- 3) Crevetten, Tintenfisch, Fisch (nach Wahl) kurz anbraten und rausnehmen
- 4) 1 gehakte Zwiebel, 3 gehakte Knobli, ½ Chorizo in Pfanne für 1-2 Minuten anbraten
- 5) Paprika, Chäfen, Erbsli dazu geben und mit Pfeffer, Salz und geräuchertem Paprika abschmecken
- 6) Tomatenmark und 2-3 gewürfelte Tomaten (ohne Kernen) in Pfanne geben und circa 3 min kochen
- 7) Tintenfisch zurück in Pfanne geben
- 8) Fischbrühe oder Krustentierfonds (3x so viel wie Reis) in Pfanne geben
- 9) Safran und Chillifäden in Pfanne geben
- 10) Paella Reis (Bombareis oder Milchreis) in Pfanne geben
- 11) Crevetten, Fisch und Miesmuscheln dazugeben und circa 10 min kochen
- 12) 1 Minute auf höchster Stufe kochen -> bildet feine Kruste
- 13) Hitze abschalten und Pfanne mit Alufolie abdecken
- 14) Paella mit Zitrone und Petersilie garnieren
- 15) Essen und geniessen

