



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Paella Valenciana

die ursprüngliche Version des spanischen Reisgerichtes



Spanische Paella, Foto: (c) Kei U-fotolia.com

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Hühnerkeulen
- 600 g Kaninchen
- 4 EL edelsüßer Paprika
- 4 g Safran
- 12 geschälte Tomaten
- 12 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Knollen Knoblauch
- 2 Tassen Reis
- 4 EL Erbsen
- 4 mittelgroße Karotten
- 4 Zitronen
- Olivenöl, Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer

Und so wird es gemacht:

In einer Paellapfanne oder in einer anderen ausreichend großen, flachen Pfanne das Olivenöl stark erhitzen. Die Hühnerbeine und Kaninchenstücke zerteilen und in die Pfanne legen. Das Fleisch kurz anbraten. Dann die kleingeschnittenen Zwiebeln und die Knoblauchzehen hinzu geben. Das ganze wird kurz angebraten, dann kommen die klein geschnittenen Karotten hinzu und die Hitze wird reduziert. Geschälte Tomaten dazu und mit vier Tassen Wasser angießen. Das Ganze etwas salzen und pfeffern, fünf Minuten köcheln lassen.

Erst jetzt den Reis und den Safran in die Pfanne tun. Die Paella nun zehn Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Ab jetzt nicht mehr umrühren! Sie ist fertig, wenn das Wasser so gut wie aufgesogen ist. Der Reis sollte gar aber auf jeden Fall noch bissfest sein. Rosmarinzwige, die während der letzten Minuten auf den Reis gelegt werden, geben der Paella einen zusätzlichen mediterranen Geschmack. Vor dem Servieren sollte die Reispfanne noch ungefähr zehn Minuten zugedeckt ruhen.

Jede Portion Paella mit mehreren Vierteln Zitrone serviert. Es können zusätzlich auch noch Paprikastreifen mitgegart werden. Bis auf Kartoffeln eignet sich jedes Gemüse zur Verwendung in einer Paella.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

