COMUNITAT VALENCIANA

PAELLAS UND REIS

Paella Valenciana

Die **valencianische Paella** ist ein Gericht, das in vielen schönen Momenten mit Familie und Freunden im Mittelpunkt steht, und gleichzeitig eines unserer internationalsten Speisen ist. Lernen Sie mit diesem Grundrezept, wie man sie zubereitet; Sie werden den Dreh schnell raus haben!

4 Personen

1 Stunde

ZUTATEN

- **24 Bohnen der Sorte Garrofon**
- **200 g grüne Bohnen**
- **2 reife Tomaten, gerieben**
- **480 g Hühnerfleisch, gewürfelt**
- **320 g gehacktes Kaninchen**
- **120 ml natives Olivenöl extra**
- **0,8 Teelöffel süßes Paprikapulver**
- **32 Safranfäden ca.**
- **28 g Salz**
- **0,4 kg runder Reis** (mit Herkunftsbezeichnung Valencia)
- **2,6 l Wasser** (bei Zugabe des Reises auf 1,2 l reduziert)

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Für eine **Paella für 4 Personen** empfehlen wir eine Paellapfanne - die typische Bratpfanne, in der die Paella zubereitet wird, weswegen sie auch nach ihr benannt wurde - mit einer Größe zwischen 42 und 55 cm.
2. **Braten Sie zunächst das Hühner- und Kaninchenfleisch** bei mittlerer Hitze an und achten Sie darauf, dass es gut durchgebraten wird.
3. Dann **braten Sie die grünen Bohnen** an und drehen das Feuer etwas herunter, um das Paprikapulver hinzuzugeben. Wenn Sie dabei rühren, vermeiden Sie, dass es anbrät! Anschließend **geben Sie die geriebene Tomate hinzu**.
4. Sobald die Tomate durch ist, müssen Sie **Wasser hinzufügen**; um das genaue Volumen zu berechnen, **nehmen Sie das Volumen des Reises als Referenz und multiplizieren es mit drei.**
5. Mit dieser Wassermenge in der Paella merken Sie sich, wie hoch Sie die Paellapfanne aufgefüllt haben und fügen erst dann das restliche Wasser hinzu.
6. **Geben Sie ein wenig Salz hinzu**, ebenso wie die Bohnen - und wenn Sie möchten, können Sie auch Schnecken zum Rezept hinzufügen, die Sie ebenfalls an dieser Stelle in die Pfanne geben.
7. **Bringen Sie alles zusammen bei mittlerer Hitze zum Kochen**, sodass sich eine schmackhafte Brühe bildet. Wenn die Brühe auf das von Ihnen gewählte Maß reduziert ist, das dem dreifachen Volumen des Reises entspricht, fügen Sie den Reis hinzu.
8. Der **Reis muss 5 Minuten bei starker Hitze kochen**, dann 5 Minuten bei mittlerer Hitze und die letzten 5 bis 8 Minuten bei sehr geringer Hitze.
9. Schalten Sie den Herd aus und **lassen Sie Ihre Paella weitere 5 Minuten ruhen**.