

PAELLAS UND REIS

Arroz del senyoret ist ein köstliches Reisgericht, das Ihnen den Geschmack nach Meer auf den Teller bringt... ohne, dass Sie sich die Hände schmutzig machen müssen. Erfahren Sie, wie leicht es ist, dieses Gericht, bei dem die Zutaten aus dem Meer im Mittelpunkt stehen, zuzubereiten ist.



4 Personen



50 Minuten

ZUTATEN

- 400 g Reis
- 150 g gehackter Tintenfisch
- 80 g Krabben
- 35 g Pimentón de la Vera (Paprikapulver der Sorte La Vera)
- 15 g Safran
- 100 g Tomate
- 50 g natives Olivenöl extra
- 2,5 l Brühe aus Meeresfrüchten

Arroz del Senyoret



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Geben Sie das Olivenöl in die Paella-Pfanne, um **die fein gehackten Tintenfische anzubraten**, bis sie goldbraun sind.
2. Geben Sie das Paprikapulver zusammen mit dem Safran und der Tomate hinzu und lassen Sie alles 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln **bis sich die Farbe dieser Soße verändert**. Dabei stets umrühren und darauf achten, dass sie nicht anbrennt.
3. Geben Sie den Reis der Sorte Dinamita in die Pfanne und lassen Sie ihn anbraten, **damit er alle Aromen aufnimmt**.
4. Geben Sie die Brühe aus Meeresfrüchten hinzu und lassen Sie alles zusammen etwa 14 Minuten auf höchster Stufe kochen, wobei der Reis in der Pfanne verteilt wird.
5. Den Reis in den letzten 3 Minuten bei starker Hitze fertig garen, **damit der Socarrat, die typische Reiskruste, entsteht**, der der Paella eine köstliche Note verleiht.
6. Während die restliche Flüssigkeit in den letzten Minuten siedet, fügen Sie die geschälten Garnelen hinzu und lassen sie 3 Minuten lang auf der Paella ruhen, damit sie perfekt gegart wird, ohne auszutrocknen.