

PAELLAS UND REIS

Fideuà aus Gandia ist ein Gericht mit einer köstlichen Textur, das intensiv nach Meer schmeckt. Dieses **Rezept aus Meeresfrüchten** müssen Sie auf Ihrer Reise durch die Region Valencia unbedingt probieren müssen!



6 Personen



1 Stunde

ZUTATEN

Für die Fischbrühe :

- 1,5 kg Felsenfisch, "Morralla", vom Fischmarkt in Gandia
- 200 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Ñora (getrocknete rote Paprika)
- 1 Lauch
- 1 Karotte
- 1 Petersilie

Für die Fideuà:

- 6 Langusten aus Gandia
- 6 rote Garnelen
- 500 g Seeteufel
- 200 g geriebene Tomate
- 1 gehackte Zwiebel
- 30 g süßes Paprikapulver
- 600 g Nudeln vom Typ Nr. 3
- 150 ml natives Olivenöl
- Safranfäden
- 1 Knoblauchzehe

Fideuà de Gandia



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Zu empfehlen ist eine Paellapfanne **mit einem Durchmesser von 47 cm**.
2. Ein wenig Öl bei mäßiger Hitze erhitzen, um die Garnelen und Langusten kurz anzubraten. Anschließend werden sie beiseite gestellt.
3. **Gehackten Knoblauch und geriebene Zwiebel** in die Pfanne geben und wenn die Zwiebeln goldbraun sind, das Paprikapulver unter Rühren dazu geben, **damit es nicht anbrennt**, anschließend die Tomaten in die Pfanne geben.
4. Seeteufel und Safran hinzugeben und mit etwa 2 Liter heißer Fischbrühe aufgießen.
5. Die Nudeln dazugeben, **mit Salz abschmecken und Lebensmittelfarbe abrunden**. Diese Art von Nudeln hat eine Kochzeit von 10 bis 12 Minuten.
6. In den ersten 5 Minuten wird die Hitze **auf höchster Stufe** gehalten, in den nächsten 3 Minuten werden die Garnelen und Langusten gleichmäßig darauf verteilt, bis sie gar sind.
7. Für die letzten 5 Minuten wird das Gericht **ruhen gelassen**. Danach kann aufgetischt werden!