

## Sören Anders Paella

Freitag, 26. Juli 2024  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Asia & Weltküche

### Zutaten:

4	Garnelen mit Schale (Größe 26/30)
150 g	Chorizo (spanische Paprikawurst)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
80 g	schwarze Oliven (mit Stein)
1	rote Paprikaschote
4 Zweige	Thymian
300 g	Hähnchenbrust
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Paprikapulver edelsüß
50 ml	Olivenöl zum Anbraten
300 g	Paella- oder Risottoreis
750 ml	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
1 Msp.	Safranpulver oder -fäden
80 g	Erbsen (frisch oder TK)
½ Bund	glatte Petersilie
1	Zitrone

### Zubereitung:

1. Von den Garnelen den Darm entfernen, jedoch nicht schälen
2. Die Hülle der Chorizo abziehen und dann die Wurst in Würfel schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Oliven entsteinen.
5. Paprika putzen, waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Thymian abbrausen.
6. Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Hähnchenbrust in grobe Stücke schneiden. Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
7. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Fleischwürfel darin goldbraun anbraten, die Garnelen zugeben und mit andünsten. Dann alles auf einen Teller geben, die Garnelen schälen.
8. Die Chorizo in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Zum Hähnchenfleisch geben.
9. Dann Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett goldbraun anrösten. Den Reis zugeben und kurz mit andünsten.
10. Mit der Hühnerbrühe auffüllen.
11. Oliven, Thymian, Chorizo, Fleischwürfel, Garnelen, Safran, Erbsen und Paprika in die Pfanne geben und alles vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Die Paella sacht aufkochen lassen und ca. 20 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.
13. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und die Blättchen hacken. Zitrone heiß abbrausen, abtrocknen und in Spalten schneiden.
14. Paella vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren und die Zitronenspalten zum Aromatisieren dazu reichen.

Pro Portion: 725 kcal/ 3030 kJ  
65 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 32 g Fett