

# Paella



Olivenöl in einer (Paella-)Pfanne erhitzen

1-2 gehackte Zwiebeln

ca. 2 klein gehackte Knoblauchzehen

2-3 in dünne Streifen geschnittene Paprikaschoten (gelb/rot)

4 in Würfel geschnittene Tomaten

Salz, Pfeffer

Safran/Paella-Colorante (= Färbemittel) oder Curcuma

Wasser (Augenmaß!)

→ 10-15min andünsten

2-3 in dünne Streifen geschnittene Schweineschnitzel (oder Pute/Hähnchen)

8-12 Chickenwings

1 Chorizo (Paprikawurst), in dünne Scheiben geschnitten

→ hinzugeben, anbraten

3-5 Tassen Reis (abhängig von der Pfannengröße und der „Mitesser“ - generell 1 Tasse Reis für 2 Personen)

Instant-(Rinder-/Gemüse-)Brühe

→ mit Wasser aufgießen

→ immer wieder Wasser hinzugeben

→ stetig umrühren

→ kurz vor Schluss

1 Dose Erbsen

1 Dose Pils

1-2 gehackte Zwiebeln

Salz, Pfeffer

ggf. Safran o.ä.

fertige Paella 10-15min vom Herd nehmen  
mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen

mit Zitronenscheiben servieren