

Paella-Reis mit Party-Garnelen



Zutaten für 3 Personen:

1 Tasse Paella-Reis
1/2 Gemüsezwiebel
1/2 rote Paprikaschote
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 L Geflügelbrühe (3 geh. TL
Brühpulver)
1 Päckchen Paellero-Gewürz
1 knappe Tasse TK Erbsen
100 g Partygarnelen
1/2 Zitrone
ca. 30 g Rucola

1. Garnelen waschen und leicht säuern. Rucola waschen, trocken schleudern und fein hacken,
2. Hühnerbrühe mit dem Paellero-Gewürz verrühren und zum Kochen bringen.
3. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika putzen und in kleine Teile schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.
4. Zwiebel, Paprikawürfel und Reis in einer beschichteten Pfanne anschwitzen, dabei viel rühren. Nach kurzer Zeit auch den Knoblauch mit anbraten.
5. Mit 2 Schöpflöffeln heißer Brühe ablöschen. Alles gut mischen und die Flüssigkeit bei nicht zu

großer Hitze reduzieren lassen. Immer wieder rühren und verteilen.

6. Nach und nach jeweils einen Schöpfer Brühe zugießen und wieder die Flüssigkeit reduzieren.

7. Nach ca. 15 min die tiefgefrorenen Erbsen unterrühren und weitere 10 min köcheln.

8. Jetzt eine Garprobe machen. Der Reis sollte weich, aber nicht matschig sein, d.h. trockener als bei einem Risotto. Wenn der Reis noch nicht gar ist, und die Brühe aufgebraucht sein sollte, zusätzlich heißes Wasser verwenden. Es kann schon mal 30-35 min dauern bis der Paella-

Reis die richtige Konsistenz hat.

9. Anrichten wie auf dem Bild. Die Reismischung sollte noch lauwarm sein.

Hinweise:

Mit gebratenen Garnelen ist das eine Paella-Variante.

Wenn man das abkühlen läßt eignet es sich für das kalte Buffet.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 60 min, Hauptspeisen, kaltes Buffet, Reisgerichte, Meeresfrüchte, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023