

# Paella

V. 1.00

## Zutaten (x Personen)

300 g Reis

300 g Hähnchenbrust

200 g Fischfilet

200 g Scampi (ungekocht)

5 große ungeschäl. Scampi

200 g Sepia-Tuben

200 g TK Erbsen

200 g Chorizo

2 rote Paprikaschoten

1 große Fleischtomate

2 Zwiebeln

2 Zitronen

5 Zehen Knoblauch

1000 ml Geflügelfond

Honig

## Vorbereitung:

Knoblauch und Zwiebeln schälen und würfeln und in separate Schüsseln geben.

Tomaten und Paprika würfeln.

Die Chorizo in Scheiben schneiden und mit 150 ml Olivenöl anbraten.

Wenn die Chorizo kross ist herausnehmen und das Öl in eine separate Schale geben.

## Fleisch-Komponenten (Huhn, Fisch, Scampi, Sepia,...):

Separat mit Chorizo-Öl, Zwiebeln und Knoblauch scharf anbraten.

Nach belieben mit Honig, Pfeffer, Salz, Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

## Reis:

Fond zum köcheln bringen.

Reis in Chorizo-Öl mit Knoblauch und Zwiebeln anbraten.

Nun den Fond schluckweise zugeben, bis er fast fertig ist.

Nun Paprika und die Tomate untermischen gefolgt von den anderen Komponenten.



Quelle: Sebastian