

Paella mit Garnelen und Chorizo

30—40 Min

Zubereitung

1. Cherrytomaten waschen und vierteln. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und in 2 mal 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Safranfäden in lauwarmes Wasser geben und beiseite stellen. Garnelen unter fließend kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen darin für 5 Minuten anbraten, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
4. Zwiebel, Paprika und Reis in die Pfanne geben und andünsten. Mit geräuchertem Paprika würzen und nach Belieben mit Olivenöl ergänzen.
5. Tomaten und Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Safranwasser aufgießen. Für 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
6. In der Zwischenzeit die Haut der Chorizo entfernen, die Wurst in Scheiben schneiden, zur Paella geben und mitkochen lassen.
7. Garnelen 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zur Paella geben und bei schwacher Hitze ziehen lassen.
8. Währenddessen eine Zitrone auspressen und die zweite Zitrone in Scheiben schneiden. Frische Petersilie grob hacken.
9. Zitronensaft in die fertige Paella rühren und mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Paella auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren und genießen.

Zutaten für 5 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Paellareis
300 g	Garnelen
150 g	Chorizo
12 Stk.	Cherrytomaten
2 Stk.	Rote Spitzpaprika
1 Stk.	Große Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
1.3 L	Lauwarmes Wasser
2 Stk.	Zitronen
100 ml	Weißwein
1	Bund frischer Petersilie
4 EL	Olivenöl
1 Pkg.	Safran, echt
1 TL	Paprika geräuchert
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Pfeffer schwarz gemahlen