

Paella mit Huhn und Chorizo

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g luftgetrocknete Chorizo
- 3 frische Chorizo
- alternativ: Bratwürste mit Paprika-Aroma
- 4 Hühnerkeulen
- 4 Hühnerflügel
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Kapsel Safranfäden
- Olivenöl
- 300 g Paella-Reis
- alternativ: Rundkornreis
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 800 ml Hühnerbrühe
- 100 g Erbsen
- Salz
- Pfeffer

Getrocknete Chorizo pellen und in Scheiben schneiden. Frische Chorizo-Würste enthäuten und die Fleischmasse in Stücke teilen. Hühnerkeulen und -flügel waschen und trocknen.

Paprika säubern, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein würfeln. Tomaten säubern und grob hacken. Safran aus der Kapsel nehmen und in einem Mörser andrücken. Etwas heißes Wasser dazugeben und den Safran darin auflösen.

Olivenöl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen und die Chorizo-Bratwurststücke darin anschwitzen. Hühnerkeulen und -flügel dazugeben und anbraten. Getrocknete Chorizo hinzufügen. Huhn und Chorizo aus der Pfanne nehmen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und gut anschwitzen. Tomaten hinzufügen und kurz mit anbraten.

Reis in die Pfanne geben und unter Rühren 2-3 Minuten anschwitzen, bis er leicht glasig ist. Paprikapulver und Safran hinzufügen und alles gut vermengen. Die Hühnerbrühe angießen. Das angebratene Hühnerfleisch, Chorizo und Erbsen untermengen.

Die Hitze reduzieren und die Pfanne verschließen. Die Paella bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei die Zutaten nicht verrühren. Während der Garzeit bildet sich am Boden eine schöne, leckere Kruste. Ähnlich wie beim Risotto ist eine perfekte Paella schön cremig und nicht flüssig. Gegebenenfalls zum Schluss die Hitze etwas erhöhen und den Deckel entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Paella vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Zum Anrichten:

- 2 Zitronen
- 1 Bund glatte Petersilie

Zitronen vierteln und die Petersilie hacken. Beides in die Pfanne geben. Die Pfanne auf den Tisch stellen und dort an die Gäste

verteilen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 19.07.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen