

Paella für 20 Personen

Zutaten

2 kg Poulet geschnitten in Stücke mit Haut
500 g Pulpo
500 g Vongole
300 g Seeteufel
300 g Crevetten
3 Stck. Knoblauch
5 Stck. Tomaten
1,5 kg Peperoni
1 kg Erbsen
6 Stck. Zitronen
8 Stck. Boullionwürfel
1 Liter Guten Weisswein
5 Beutel Safran
1,8 kg Reis (Uncle Ben's)

Zubereitung

Man giesst soviel Oliven-Oel in die Paellapfanne, bis der ganze Boden der Pfanne bedeckt ist. Wenn das Oel heiss genug ist, Seefood ohne Vongole kurz anbraten und warm stellen. Danach das gesalzene Fleisch, in Stücke geschnitten, im Oel braten. Wenn es gut gebräunt ist, werden Knoblauch, Tomatenstücke, Erbsen oder französische Bohnen und Pepperoni, hinzugefügt. Danach wird alles mit Pfeffer abgeschmeckt und mit genügend Wasser zum kochen gebracht. Man lässt alles leicht kochen und gibt dann genügend Wasser zu, um den Reis darin zu garen.

Der Reis wird bis zu einem Finger breit über dem Wasser in der Paellapfanne angehäuft und dann verteilt. Um festzustellen, ob die richtige Menge Wasser voranden ist, wird ein Holzlöffel in die Mitte der Paella-Pfanne gehalten, wenn er leicht umfällt, ist genügend Wasser vorhanden, wenn der Löffel stehen bleibt muss noch mehr Wasser dazu gegeben werden. Wenn der Löffel keinen Widerstand hat, muss etwas Wasser abgenommen werden, oder noch mehr Reis dazugegeben werden.

Anschliessend Vongole zugegeben. Jetzt wird auf kleiner Flamme gekocht. Es sollte kein Wasser mehr dazugegeben werden, wenn die Paella kocht. Falls doch nicht genug Wasser vorhanden ist, sollte die Flamme kleiner gestellt werden. Wenn das Gegenteil eingetreten ist, muss die Flamme solange grösser gestellt werden, bis das überschüssige Wasser verkocht ist.

Jetzt wird der Reis mit Safran gefärbt und der restliche Seefood wird nach bedarf zugegeben. Wenn der Reis fertig gekocht ist, wird er vom Feuer genommen und 10 Minuten stehen gelassen.