

Paella

Zutaten: Olivenöl,
Knoblauch, in Stücke schneiden
Poulet-, Schweine- und Hasenfleisch
Spanische Würste, vierteln
Zwiebeln, gehackt
Reis (45g pro Person Bouillon)
Safran, Salz
Meeresfrüchte, Erbsen
Peperoni

Zubereitung:

Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Poulet (Flügel und Schenkel), scharfe spanische Würste begeben. Mit Schweinefleisch und Hasenfleisch gemeinsam kurz anbraten. Die gehackten Zwiebeln, Reis (roh), Bouillon (1:1 mit Reis) dazufügen und etwas Safran würzen. Die gekochten Meeresfrüchte sowie die Erbsen begeben und mit Salz würzen. Peperoni in Streifen schneiden, separat anbraten und dazufügen.

Zugedeckt stehen lassen.....

Servieren.