

Häfener Paella



Zutaten für 6-8 Personen:

1 rote Paprika (alternativ: etwas rote, gelbe und grüne Paprika),
1-2 gehackte Zwiebeln (je nach Größe),
eine kleine Schüssel kleine Garnelen,
400 g Hähnchen- oder Puterbrust,
400g Schweine- oder Sauenfilet
(wer es mag kann auch noch ein bisschen Kaninchen verwenden (Saarländische Version)),
6 El Olivenöl,
6 Riesengarnelen mit Kopf (also pro Person min.2 können auch 3 sein)
zusätzlich noch eine Schüssel mittelgroße Garnelen,
300 g Tiefkühlerbsen
2 El Tomatenmark, 1 Bd. gehackte Petersilie, 400 g Basmatireis,
¾ l Brühe, Salz, Chilipulver, Rosmarin und Thymian, 1-2 Knoblauchzehen, 375 mg Safran, Kurkuma und Curry
1 Zitrone

Zubereitung:

Fleisch in Streifen schneiden,
Brühe kochen und mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Safran, Kurkuma und Curry würzen.
Paprika in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln und den kleinen Garnelen anbraten und 4-5 min. bei milder Hitze schmoren lassen – gelegentlich wenden – mit Schaumkelle herausnehmen.
Fleisch rundherum anbraten – mit Salz und Chilipulver würzen – Tomatenmark unterrühren – Reis zugeben – gut vermischen und leicht anbraten lassen. Brühe zugießen und mit Alufolie abdecken. Bei milder Hitze 10 min. garen lassen. Erbsen, mittelgroße Garnelen, das angebratene Paprika mit Zwiebeln und kleinen Garnelen zugeben. Weiter 10 min. garen lassen. Petersilie unterrühren. Die bereits blanchierten Riesengarnelen zugeben und nochmals 5-10 min. garen lassen. Danach 5 min. ruhen lassen – evtl. nachwürzen- mit Zitronenspalten servieren. Dazu ein wenig Weißbrot und Knoblauch-Mayonnaise.