



## Paella - 8 Personen, 1 1/2 Stunden

### 1

Das Hähnchen in ca. 5x5 cm große Stücke teilen und in einer Pfanne anbraten. Herausnehmen und in einen großen Topf geben. In der Pfanne im verbliebenen Fett die gehackte Zwiebel, den klein geschnittenen Knoblauch und die Paprika (2x2 cm) kurz anbraten. Danach zusammen mit den Tomaten, der zerstoßenen, getrockneten Paprika (oder dem Paprikapulver), der Petersilie und dem Safran zum Hähnchen geben. Die Geflügelbrühe in den Topf gießen und alles bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

### 2

Jetzt alles durch ein Sieb gießen und die Brühe evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je besser diese Brühe schmeckt, umso besser ist nachher die gesamte Paella!!!

### 3

Jetzt den Reis in einer großen Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten (nicht bräunen!) und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend pro Tasse Reis 2 Tassen der Brühe in die Pfanne geben und gerade so köcheln lassen.

### 4

Jetzt das Hähnchen und das gekochte Gemüse zum Reis geben und so wenig wie möglich umrühren. Bei Bedarf im Laufe der Zeit Brühe nachgießen.

## ZUTATEN

- 1 Hähnchen
- 1 große Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 3 grüne Spitzpaprika
- 3 EL getrocknete Petersilie
- 2 l Geflügelbrühe
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 1 TL Safranfäden
- 2 getrocknete Paprika (oder 3 EL Paprikapulver)
- 4 Tassen Reis
- 1 Glas Weißwein
- 16 Garnelen
- 250 g gefrorene Erbsen

5 Minuten bevor der Reis die gewünschte Konsistenz hat die Garnelen und die Erbsen einlegen.

REZEPT - OSSOBUCO ALLA MILANESE