

Lecker


 ZWISCHENSCHRITTE

 ZUBEREITUNG

Chorizowurstchen längs halbieren, Wurstbrät auslösen in etwa 2 cm große Stückchen schneiden. Paprikaschoten vierteln, entkernen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel sowie Knoblauchzehen abziehen, halbieren und fein würfeln. In einem kleinen Topf Gemüsebrühe erwärmen. Die Pfanne mit 3 EL Olivenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin das Wurstbrät rundherum anrösten. Danach herausnehmen und im verbliebenen Fett in der Pfanne die Gemüsegewürfel 5 Minuten anschwitzen. Dann den Reis ergänzen, verrühren und mit einem Drittel der Gemüsebrühe aufgießen. Alles vermengen und unter wiederholtem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Dann nochmals ein Drittel angießen, einkochen lassen und dabei ständig rühren. Beim Zugeben des letzten Drittels Gemüsebrühe weitere 200 ml Wasser sowie das Wurstbrät mit unterrühren und die Flüssigkeit unter Rühren fast komplett einkochen lassen. Zum Schluss Paprikapulver, Salz sowie Pfeffer einrühren und kräftig abschmecken. Die Zitrone längs vierteln und die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und grob hacken.

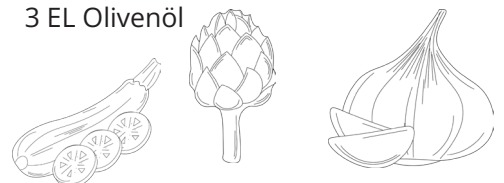
Zum Servieren die Petersilienblättchen unterheben, die Zitronenspalten leicht über der Paella auspressen, darauflegen und genießen.

TIPP

Dieses schnelle Paellarezept ist herrlich wandelbar. Statt der Chorizo können auch Hähnchen, Garnelen oder Meeresfrüchte bzw. eine Kombination daraus verwendet werden.

 ZUTATEN

- 350 g Paella- oder Risottoreis
- 350 g Chorizowurstchen
- 3 Paprika, gemischt
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Kurkuma oder 1 Döschen Safran (0,1 g)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß, gemahlen
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 3 Zweige Petersilie
- 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl


 UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, große (Servier)Pfanne