

Rezepte für spanische Paellas

Man nehme pro Person ca.:

120 g	Crevetten	Rohe, nicht gekochte Tigerbrowns. Die Grösse macht den Preis.
100 g	Calamares-Ringli	Frische oder tiefgefrorene Migros oder CCA
100 g	Moules	Tiefgefrorene, Am besten die grossen, grünen aus Neuseeland
140 g	Pouletschenkel	Ohne Knochen und / oder Schweinsvoressen (vorzugsweise jedoch nur Pouletschenkel ohne Knochen in Voressen geschnitten)
½	Peperoni	Nur Rote in Streifen geschnitten (gibt am meisten Arbeit!)
40 g	Erbsen	Tiefgefrorene grüne, grosse Gartenerbsen (keine Büchsen)
40 g	Bohnen	Tiefgefrorene, nur im Notfall aus der Büchsen verwenden
50 g	Pelati	Aus der Büchse (gehackt oder ganz)
70/80 g	Reis	Onkel Bens Langkorn oder Trockenreis (ja nicht Rosottoreis!)
0,25 l	Bouillon	Hühner- oder Gemüsebouillon für Vegi
0,1 l	Weisswein	Irgend ein trockener Kochwein

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Safran, Zitronen, (Korkuma, Colorante, oder Paprika zum Färben)

Für 60 Personen in der ganz grossen Pfanne – die normale mit Meeresfrüchten / Fisch und Fleisch

Pfanne ölen, aufheizen und mit Haushaltspapier putzen und ausreiben.

1. ca. ½ L Olivenöl erwärmen (Allenfalls ganze Knoblizehen mitdünsten und mit den Crevetten wieder herausnehmen und am Schluss sep. dazureichen)
2. Crevetten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite stellen
3. Schweinsvoressen anbraten
4. Poulet anbraten (nicht zu braun werden lassen!)
5. Peperoni zugeben und leicht anbraten
6. 3 ½ – 4 Kg Reis zugeben (auch nur leicht anbraten)
7. mit dem Weisswein ablöschen und anschliessend
8. 7 Liter Hühner-Bouillon zugeben (ca. doppelte Menge wie Reis)
9. 15 Briefli Safran zugeben
10. Bei Bedarf mit zusätzlich Salz und Pfeffer abschmecken. (ev. Paprika und Korkuma zum Nachfärben damit die Paella schöner gelb wird)
11. 2 kg Pelati zugeben
12. Bohnen zugeben
13. Erbsen zugeben
14. Die Crevetten wieder zugeben und die Moules schön verteilen

Für 60 Personen in der grossen Pfanne – die reine Gemüsepaella für Vegetarier

Pfanne ölen, aufheizen und mit Haushaltspapier putzen und ausreiben.

1. ca. ½ L Olivenöl erwärmen
2. 1 kg Zwiebeln andämpfen (nur goldig, nicht braun werden lassen!)
3. Peperoni zugeben und leicht anbraten
4. 3 ½ – 4 Kg Reis zugeben (auch nur leicht anbraten)
5. 7 Liter Gemüse-Bouillon zugeben (Doppelte Menge wie Reis)
6. 15 Brieflein Safran zugeben
7. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Korkuma abschmecken.
8. 2 kg Pelati zugeben
9. Broccoli zugeben
10. Bohnen zugeben
11. Erbsen zugeben

Für 30 Personen in der kleineren Pfanne ohne Meeresfrüchte nur mit Fleisch

Pfanne ölen, aufheizen und mit Haushaltspapier putzen und ausreiben.

1. ca. ¼ - ½ L Olivenöl erwärmen
2. Schweinsvoressen anbraten
3. Poulet anbraten (nicht zu braun werden lassen!)
4. Peperoni zugeben und leicht anbraten
5. 2 Kg Reis zugeben (auch nur leicht anbraten)
6. 3,5 Liter Hühner-Bouillon zugeben (Doppelte Menge wie Reis)
7. 8 Brieflein Safran zugeben
8. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Korkuma abschmecken.
9. 1 kg Pelati zugeben
10. Bohnen zugeben
11. Erbsen zugeben

Am Schluss immer 10 Minuten mit Alufolie abdecken und ziehen lassen. So werden auch die Moules schön warm. Mit einem Zitronenschnitt servieren! Nur Fische verwenden die nicht „zerfallen“ Fische sollen immer wie die Crevetten sep. gebraten und gegen Ende wieder zugegeben werden.

Dekotipps:

Am schönsten sieht die Paella aus, wenn in der Mitte 1 oder 3 halbe, quer geschnittene Tomaten liegen. Darum herum 3 oder 5 ganze Langustinen sternförmig anordnen und am Rand die Miesmuscheln rundum schön dicht, auf die Mitte zielend aufreihen. (Kosten als Partyservice 22.- bis 35.- Fr pro Person)