

Dorffest 2022 - Rezept Paella by Maria-Victoria Juanes ©



Kleine Paella (12 Port.)	Grosse Paella (20. Port)	
24 Stk Poulet	40 Stk Poulet	Poulet ca. 15min goldbraun braten, danach am Pfannenrand verteilen (Abb 1)
230g Cocobohnen	460g Cocobohnen	In der Mitte die Cocobohnen kurz andünsten (Abb 2)
½ Kaffeelöffel spanisches Paprikapulver	1 Kaffeelöffel spanisches Paprikapulver	Hinzufügen und ab dann permanent rühren , damit nichts anbrennt!
1l pürierte Tomaten	2l pürierte Tomaten	Dazugeben und köcheln lassen ca. 15-20 min. Aufpassen, dass es nicht anbrennt, sonst etwas Wasser dazugeben. (Abb 3)
Wasser	Wasser	Bis 2cm unter den Pfannenrand dazugeben und ca. 20 min kochen
1 Beutel/1 Kaffeelöffel Paella-Gewürz	2 Beutel/ 2 Kaffeelöffel Paella-Gewürz	Dazugeben. Abschmecken und evtl. 1-2 Würfel Hühner-Bouillon dazugeben evtl. auch noch etwas nachsalzen (Abb 4)
Wasser	Wasser	Bis 1cm unter den Pfannenrand dazugießen und kurz aufkochen (ca. 5min)
1 kg Reis	2 kg Reis	Beifügen kurz rühren und in der ganzen Pfanne verteilen. Bei niedriger Temperatur ca. 35-40 min köcheln lassen und nicht mehr umrühren! (Abb 5)
		Sobald das Wasser verdampft ist, den Reis probieren. Falls dieser noch nicht durch ist, nochmal mit Wasser besprenkeln, auf keinen Fall Wasser nachgiessen. Wenn der Reis bissfest/fast durch ist, mit einem feuchten Küchentuch zudecken. (Abb 6)



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4



Abbildung 5



Abbildung 6