

Mexikanische Paella

Paella wird traditionsgemäß in einer großen flachen Pfanne zubereitet.

Ein einfaches Rezept für eine leckere Paella. Viele kennen eine Paella aus ihrem Urlaub in Spanien. Dort gehört eine Paella zu den traditionellen Gerichten und wird in ganz vielen unterschiedlichen Varianten zubereitet. Eine mexikanische Paella ist der spanischen sehr ähnlich. Die Zubereitung findet auch in einer übergroßen Gusspfanne statt.

Zutaten

- 300 g Putenbrust
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Reis, roh
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 175 g gehackte Tomaten
- 1 TL Essig
- ½ TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- Paprikapulver
- Curry
- 300 g TK-Balkangemüse
- 300 g Cocktailgarnelen ohne Schale

Zubereitung

- Putenbrust kleinschneiden und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und würzen.
- Knoblauch und Zwiebel grob hacken und zusammen mit dem Reis in der Pfanne knapp 10 Minuten braten. Brühe, Tomaten, Essig, Salz, Paprika und Lorbeer hinzufügen und einige Minuten dünsten.
- Putenfleisch unterheben und das Ganze zugedeckt ca. 35 Minuten kochen lassen. Balkangemüse und Garnelen unterheben und weitere 10 Minuten köcheln bis die Garnelen eine rosa Farbe bekommen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mexikanische-paella/>