

## Paella

Für 10 Personen:

2 gekochte Poularden  
4 Döschen Safran  
500 g Rotbarschfilet  
6 Zitronen  
750 g Schnitzfleisch (Würfel)  
300 g Cabanossi Wurst  
5 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 rote, 2 grüne Paprika  
¼ l Olivenöl  
900 g Reis  
4 Maggiwürfel, Paprikapulver, Cayenne-Pfeffer  
1 Päckchen tiefgekühlte Erbsen  
1 Glas Muscheln  
150-200 g Shrimps  
Lorbeerblatt, Nelke, Salz

Zubereitung:

Poularden mit Lorbeerblatt, Nelken und Salz kochen, Schnitzfleisch in Olivenöl anbraten, ebenso Zwiebeln, Knoblauch und geschnittene Cabanossi.

Reis in Öl anrösten und den Safran dazugeben, Fisch würfeln, in Zitrone legen, Paprika schneiden. Maggiwürfel in der angegebenen Wassermenge kochen mit Paprika und Cayenne-Pfeffer kräftig abschmecken.

Den gerösteten Reis in eine große Pfanne geben, dann Cabanossi, Zwiebeln, Schnitzfleisch und Paprika. Poularden in Stücke zerlegen und dazu geben. Immer wieder mit Boullion übergießen. Bei 200 °C ca. 1 Stunde in der Röhre oder auf dem Kamin garen. Die letzten 20 Min. geben Sie den Fisch und die Erbsen dazu, ganz zum Schluss legen Sie, nur zum heiß werden, die Muscheln und die Shrimps obenauf.

Guten Appetit!