

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Paella Mit Grillhähnchen

Anzahl: 3 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Geflügel, Spanien,

Für drei Personen

100 g feingehackte Zwiebeln		-2 gehackte Knoblauchzehen
Safran	1	kleingeschnittene
etwas Wasser		-Paprikaschote
1 gegrilltes Hähnchen	4	Essl. Öl
250 g Erbsen	200 g	Reis
250 g Shrimps	1/2	Liter Hühnerbrühe
Muscheln		

Feingehackte Zwiebeln, gehackte Knoblauchzehen und eine kleingehackte Paprikaschote in 4 El. Öl anbraten. Reis dazugeben und glasig werden lassen.

Das Ganze gut durchmischen und mit Hühnerbrühe (Würfel) aufgießen. Eine Messerspitze Safran in etwas Wasser aufgelöste unterrühren und dabei darauf achten, dass das Risotto noch nicht ganz gar wird.

Nun das fertig gegrillte Hähnchen in kleine Stücke teilen und es mit etwas Öl in die Paella-Pfanne geben. Dazu das Risotto geben.

Die Kochtemperatur soweit herunterschalten, dass das Risotto nicht kocht. Anschließend die Erbsen mit den Muscheln und Shrimps über die Paella verteilen und das Ganze gut zugedeckt ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.